

Mousse de haddock

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 40 minutes

Ingrédients

- 450 g de haddock
 - 5 dl de lait
 - 50 g de beurre
 - 1,5 dl de crème fraîche épaisse
 - 1,5 dl de crème fleurette
 - 3 œufs
 - Poivre
-

Préparation

1. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes, à feu très doux. Réserver.
 2. Plonger les œufs dans de l'eau bouillante et les faire cuire pendant 10 minutes à eau frémissante. Les sortir, les égoutter et réserver.
 3. Faire pocher le haddock dans le lait pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement.
 4. Le sortir du lait avec une écumoire, ôter la peau et les arrêtes et l'émietter.
 5. Écaler les œufs puis les hacher.
 6. Passer au mixer le haddock avec 1 dl du lait de cuisson.
 7. Le verser dans un saladier, ajouter le beurre fondu, les crèmes et les œufs durs hachés. Poivrer et bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
 8. Verser la préparation dans un moule et mettre au réfrigérateur pour qu'elle prenne.
 9. Démouler et servir.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de salade verte, de tomates et de toasts.
 - Cette mousse peut être congelée. Dans ce cas, la laisser décongeler 15h au réfrigérateur avant de la démouler.
-

Publié par Lucullent le 9 avril 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.