

Baeckeoffe aux Quatre Poissons

Terrine en poterie N°0

Recette Jeanne-Marie

INGREDIENTS

- 400 g de pavé de saumon
- 400 g de lotte
- 400 g de loup de mer
- 400 g d'empereur (ou cabillaud)
- 4 carottes coupées en rondelles
- 2 blancs de poireaux émincés
- 1 oignon
- 1 kg de pommes de terre précuites la veille
- 250 g de crevettes décortiquées cuites
- Noix de Saint-Jacques (2 à 3 par personne)
- 2 capsules de safran
- 70 cl de crème fraîche épaisse
- 2 verres de vin blanc Riesling
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

PREPARATION

1. La veille, faire mariner les poissons coupés en morceaux dans le vin et le jus de citron, saler, poivrer. Faire cuire les pommes de terre 15 minutes à l'eau.
2. Le jour même, faire revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre, ajouter les carottes et les poireaux, laisser suer environ 10 minutes.
3. Dans la terrine en poterie N°0, tapisser le fond sur 3 à 5 cm de pommes de terre coupées en rondelles, ajouter la moitié des légumes.
4. Égoutter les poissons et les poser sur les légumes. Ajouter le reste des légumes et recouvrir de pommes de terre. Ajouter le vin blanc et enfourner à 220°C pendant 1 heure.
5. Préparer dans un saladier la crème fraîche, les crevettes et le safran.
6. À la sortie du four, verser ce mélange sur la préparation, garnir le dessus avec les noix de Saint-Jacques, et remettre au four encore 15 minutes.

ASTUCES ET SUGGESTIONS

C'est une recette digeste et extrêmement bonne. Accompagnée d'un vin d'Alsace, Riesling ou Pinot Gris. Bon appétit !