



Pâté de poissons et crevettes

[FRUITS DE MER](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Purée de pommes de terre :

- 1 kg de pommes de terre jaune, pelées et coupées en cubes
- 4 c. soupe de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- Sel et poivre

Garniture :

- 2 c. soupe de beurre
- 1 échalote, ciselée
- 2 tasses de poireaux, finement tranchés
- 1 ½ tasse bulbe de fenouil , coupé en petits morceaux
- 227 grammes champignons cremini, tranchés
- 2 c. soupe de farine
- 125 ml de crème
- 750 ml de lait
- 1 à 2 c. soupe aneth, ciselé
- 1 c. soupe de persil, ciselé
- 150 grammes de morue, coupé en cube d'un cm
- 150 grammes de sole, coupé en cube d'un cm
- 200 grammes de saumon, coupé en cube d'un cm
- 125 grammes de crevettes nordiques
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau salée.
2. Égoutter et réduire en purée. Ajouter les jaunes d'oeufs et le beurre.
3. Saler et poivrer. Réserver.
4. Dans un grand poêlon allant au four, faire fondre le beurre à feu moyen vif.
5. Y mettre l'échalote, les poireaux et le fenouil.
6. Cuire 4-5 minutes en brassant de temps à autre jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
7. Ajouter les champignons et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.
8. Ajouter la farine et bien enrober les légumes. Cuire 1 minute.
9. Ajouter le lait, la crème, l'aneth, le persil et bien brasser pour enlever tous les grumeaux.
10. Ajouter les morceaux de poisson et les crevettes.
11. Brasser ensuite jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
12. Saler et poivrer.
13. Préchauffer le four à 350 F.
14. À l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille dentelée, former des petits pics de pommes de terre sur le mélange de poisson.
15. Enfourner pendant 20 minutes et finir sous le grill pour bien dorer les pommes de terre.
16. Déguster.