

Terrine Marine

Pour un moule à cake normal:

- 180g de rapé de la mer
- 150g de crevettes roses en petits morceaux
- 6 bâtons de surimi entiers
- 6 batons de surimi coupés (1cm)
- 6 oeufs
- 20cl de crème liquide la plus light possible
- 3 cc de curcuma
- 2 cc de Piment d'Espelette
- 150g de gruyère allégé
- sel

Battre les oeufs avec la crème. Rajouter tous les ingrédients "marins" /le gruyère/ sel / le curcuma et le piment d'espelette (j'adore cet épice en petites doses il ravive tranquillement le plat en remplacement du poivre!)

Répartir la moitié dans le moule

Mettre les batonnets entiers



Et puis le reste



A cuire 1h au four 200° dans un bain marie



Laisser refroidir et démouler

Se mange avec une petite mayo au vinaigre de framboises (beaucoup moins light tout de suite!!)

