

## Petites terrines de maquereau aux pâtissons

### Pour 4 personnes

- 1 demi pâtisson
- 4 maquereaux
- 1 bouquet de ciboulette
- 2g d'agar agar



Source : *guide terre vivante*

**Préparation** : 30 mn - cuisson 20mn - 2h au frigo

Brossez et Epluchez le pâtisson si la peau est très dure. Si la peau est tendre, elle peut se manger.

Vider les poissons et les faire cuire à la vapeur douce pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir avant de lever les filets et de les émietter.

Râpez le pâtisson. Le faire cuire à l'étouffée (à feu doux, dans un récipient fermé, avec un peu d'eau) pendant environ 5 mn. Salez et ajoutez 2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée très finement. En fin de cuisson, ajoutez le maquereau et l'agar agar en le saupoudrant. Mélangez et maintenir la cuisson encore 1 mn. Remplir 4 ramequins. Laissez refroidir puis placer au réfrigérateur. Les terrines vont gélifier. Comptez au moins 2 h avant de vérifier la tenue. Servir en entrée ou en plat complet avec un peu de fenouil cuit à la vapeur et un dôme de riz.