

## Mousseline de poisson



**Ingrédients pour la mousseline de poisson** (recette Demarle) : 500 g de filets de merlan, sans peau ni arrêtes et très froid, 1 blanc d'oeuf, 280 g (28 cl) de crème liquide entière, sel, poivre, 70 g de crevettes, 1 cuiller à soupe de concentré de tomates, ciboulette ciselée, courgette lavée.

Couper le poisson en morceaux. Mixer avec le concentré de tomates. Ajouter le blanc d'oeuf et mixer. Puis ajouter la crème, le sel, le poivre, les herbes.

Avec la poche à douille, garnir les empreintes de cette mousseline.

Enfourner à 160°C pour une quinzaine de minutes en surveillant.

Si on souhaite que la préparation ne colore pas trop, couvrir d'une silpat. Démouler et servir avec une petite sauce citron/curry. Décorer avec des rondelles de courgettes crues.