

## Plat a four "Elegance de Baumstal"



### Terrine de cabillaud aux blettes (pour 4 personnes)

BAUMSTAL

- 350 g. de cabillaud
- 250 g. de blettes cuites à l'étouffée
- herbes fraîches
- 3 œufs
- 4 c. à soupe de fromage blanc
- 

Dans le légumier Baumstal, mélangez le fromage blanc, les œufs, les herbes et les épices. Ajoutez la chair hachée du poisson.

Étalez cette préparation dans le plat "Elégance de Baumstal" pour 1/3, puis la moitié des blettes, ensuite poisson, puis blettes ...

Mettez au four pendant 40 minutes sur thermostat 7 (210°).

Cette terrine se consomme froide ou tiède, accompagnée d'une salade ou d'une préparation à base de crème fraîche acidulée (faites revenir des échalotes, rajoutez 1/2 verre de vin blanc, laissez réduire.. Ajoutez au moment de servir de la crème fraîche et des herbes fraîches. ( Cette sauce peut napper quelques pommes de terre cuites à l'étouffée, servies en accompagnement )

**BAUMSTAL**  
[www.baumstal.com](http://www.baumstal.com)