

## COURONNE DE POISSONS ET SAUMON FUME

( aux becs sucrés salés )

### Ingrédients pour une couronne ou un pain de 8 personnes :

- 700 g de filet de poisson blanc ( j'ai pris du filet de loup )
- qqs bâtons de surimi
- 1 cube de court-bouillon
- 4 oeufs
- 20 cl de crème épaisse
- sel, poivre, aneth
- crevettes pour la déco
- 4 à 5 belles tranches de saumon fumé

### Pour la sauce au fromage blanc :

- environ 300 g de fromage blanc battu
- sel, poivre, aneth
- qqs gouttes d'huile d'olive
- qqs gouttes de jus de citron
- qqs gouttes de vinaigre

Faire cuire les filets de poisson au court-bouillon 5 min.

Égoutter et retirer si besoin les arêtes.

Dans un blender, verser le poisson émietté, les oeufs et la crème. Mixer le tout. Saler, poivrer et ajouter qqs brins d'aneth.

Verser la moitié de la préparation dans un moule en couronne ou un moule à cake pour faire en forme de pain.

Disposer le surimi en bâtons.

Recouvrir du reste de préparation au poisson.

Mettre dans un plat allant au four, couvrir d'eau à moitié et faire cuire au bain-marie environ 45 min.

Sortir du four et laisser refroidir.

Démouler et déposer sur le dessus les tranches de saumon fumé.

### La sauce :

Battre au fouet à main le fromage blanc avec le reste des ingrédients.

Saupoudrer de qqs brins de ciboulette ( facultatif).

