

Terrine de maquereau en pâte feuilletée

800 g de maquereau fumé décortiqué
200 g de points d'asperges vertes
200 g de haricots verts
400 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite
30 g de persil plat
2 feuilles de pâte feuilletée (prête à l'emploi)
Sel - poivre

Blanchissez les haricots et les pointes d'asperge 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez sous l'eau froide courante. Mélangez le mélange d'œufs brouillés Cocovite au maquereau décortiqué et ajoutez le persil plat. Mélangez bien et assaisonnez de sel et de poivre. Répartissez les feuilles de pâte feuilletée dans deux formes à terrine. Tapissez d'une couche de pâté de poisson. Mettez ensuite une couche de légumes et répétez l'opération. Une fois que vous avez terminé, fermez la terrine avec la pâte feuilletée et enduisez d'un peu de mélange d'œufs brouillés Cocovite. Cuisez 35 minutes à 180 °C.

