



## Terrine de lieu noir à la papaye

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

### Pour 5 terrines individuelles

- 350 g de lieu noir en filet
- 1 petit oignon rouge
- 5 à 7 tranches de papayes séchées
- 2 petites courgettes
- 1 citron vert
- 2 œufs
- quelques brins de coriandre
- sel et poivre

**Etape 1** : Faites tremper la papaye dans un bol en la recouvrant d'eau. Faites cuire le poisson à la vapeur avec les brins de coriandre et une tranche de citron vert. Lorsqu'il est cuit, enlevez soigneusement les arrêtes et détachez la chair en suivant le sens des fibres. Le poisson se détache comme des petites écailles.

**Etape 2** : Égouttez la papaye et détaillez-la. Coupez l'oignon en petits dés. Lavez les courgettes et râpez-les.

**Etape 3** : Dans un grand bol, battez les deux œufs. Salez et poivrez. Ajoutez le poisson, l'oignon, la courgette et le jus de citron vert. Mélangez le tout à la fourchette en évitant de trop écraser les ingrédients.

**Etape 4** : Remplissez des ramequins individuels de cette préparation en tassant un peu. Faites cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Dégustez chaud ou froid accompagné d'un dôme de riz.

**Remarques et variantes** : Vous ferez une délicieuse salade froide assaisonnée de citron vert, d'un peu de sel et d'une pointe d'huile de sésame. Arrêtez avant l'étape des œufs battus et préférez couper les courgettes en petits dés.

