



## Pâté chaud de colin et sa bisque de langoustine

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)  
Une entrée chaude pour commencer un repas de plaisir.

### Les ingrédients pour la recette

- 200 g de chair de colin
- 60 g de blancs d'œufs
- 4 g de sel fin
- 12 langoustines entières ou décortiquées + 4 langoustines pour la décoration
- 400 cl de bisque de langoustine

Pour **4** personnes

## La réalisation de la recette du pâté chaud de colin :

La première chose à faire est de mettre au **congélateur** pendant quelques minutes, les blancs d'œufs, **la chair de colin** et la crème liquide. Nous cherchons juste à avoir des ingrédients **bien froids** mais non congelés. Mettre la chair de colin dans la cuve du robot mixeur et assaisonner de sel fin. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pour plus de détails, regarder ma vidéo pour voir aspect.

**Attention** : toutes mes vidéos représentent la réalisation parfaite de mes recettes. **Mais suivant mes dispositions**, les quantités pour la réalisation de la vidéo peuvent varier par rapport à la recette postée sur mon blog. Les vidéos ne reflètent pas toujours les quantités des recettes postées. Elles sont là pour vous faciliter votre confection de la recette. Merci pour votre attention.

Après ce petit rappel et **éclaircissements sur mes vidéos**, mixer la chair de colin, ajouter les blancs d'œufs et mixer quelques secondes pour bien homogénéifier les deux aliments. **Verser dans le bol du mixer** la crème liquide **bien froide**. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. **Attention néanmoins**, il ne faut pas trop mixer au risque de faire chauffer la chair du poisson et altérer son goût final. Verser votre préparation dans un récipient et **réserver au réfrigérateur**. Beurrer des ramequins et y verser la préparation de colin. Les déposer dans un plat à rôtir et verser autour des ramequins un peu d'eau. La cuisson se fait au bain marie. Enfourner dans un four chaud à 150 °C pendant 30 minutes. Chauffer votre **crème de langoustine** et après cuisson des pâtés de colin, les démouler dans des **assiettes creuses**, puis verser dessus la crème de langoustines très chaude. Une pointe de décoration et hop ! A tableeeeeeeeeee ! Une recette très efficace pendant les mois d'automne ou d'hiver. Un repas du soir simple et parfait pour finir la soirée. **Peut être servi en entrée ou en plat chaud accompagné d'un riz à la Thaïlandaise.**

# Plaisir