

TERRINE DE SAUMON A LA CIBOULETTE

Cours de cuisine du 18 janvier 2017

Ingrédients

1 kg de saumon sans peau (1 filet avec peau)
5 œufs entiers
500 g de crème liquide Elle&Vire
3 échalotes (75 g)
50 g de beurre
Sel fin (10 g/1 kg de farce)
Poivre blanc (2g/1 kg de farce)
1 bouquet de ciboulette ou d'aneth



Préparation

1. Désarêter le filet de saumon, retirer la peau du saumon
 2. Eplucher et ciseler les échalotes ; les faire suer dans du beurre fondu blanc ; laisser refroidir la préparation
 3. Couper le filet en morceaux et réserver le cœur du filet de côté
 4. Mixer les morceaux au robot ; ajouter le sel et le poivre, remixer ; ajouter un à un les œufs et remixer
 5. Enlever la moitié de la farce, ajouter petit à petit la crème liquide tout en mixant
 6. Verser dans un grand bol cette préparation, ajouter la moitié de la farce réservée, les échalotes, la ciboulette ciselée ; mélanger intimement ; réserver
 7. Couper le dos du saumon en morceaux ; mixer légèrement ; ajouter dans la préparation ci-dessus ; bien mélanger le tout
 8. Mettre dans une poche à douille la préparation
 9. Beurrer les ramequins de beurre fondu ; les remplir de la farce
 10. Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante
 11. Placer les ramequins dans un plat à four, le remplir d'eau au tiers ; filmer le plat plusieurs fois
 12. Baisser la température du four à 125°C ; enfourner pour 50 mn à 1 h
 13. Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante
 14. Placer les ramequins dans un plat à four, le remplir d'eau au tiers ; filmer le plat plusieurs fois
 15. Baisser la température du four à 125°C ; enfourner pour 50 mn à 1 h
- La terrine est cuite lorsque la farce gonfle (la terrine doit être à 65°C à cœur)

