

Terrine aux 2 saumons

Cours du 30 janvier 2019

Ingrédients

- 400g de saumon frais en filet ou en pavé,
- 200g de saumon fumé,
- 150g de beurre ramolli,
- 2 jaunes d'oeuf,
- sel, poivre,
- 1 sachet de court bouillon.



Préparation

- Faire pocher le saumon frais pendant 5 min dans le court bouillon bouillant.
- Enlever la peau si elle y est toujours et émietter le poisson.
- Couper le saumon fumé en petits morceaux.
- Mélanger le saumon cuit, le beurre, les jaunes d'oeuf, le sel, le poivre, soit à fourchette, soit au robot en fonction de la texture exigée.
- Ajouter le saumon fumé et mélanger de nouveau.
- Mettre du film étirable dans un moule à cake, mettre la préparation dans le moule et replier le film sur la terrine afin qu'elle soit entièrement recouverte.
- Mettre au frigo pour une nuit.
- Manger le lendemain avec une salade.

