

Terrine aux deux saumons

Source :
ELLE à table
septembre/octobre 2009

Depuis le temps que j'avais envie de m'essayer à l'exercice de la terrine de poisson, cette recette m'a plu et je n'ai pas regretté. A vous d'essayer maintenant...

Composition
pour 4 à 6 personnes

800 g de filets de saumon
3 tranches de saumon fumé
15 cl de crème fraîche épaisse
4 oeufs
1 c. à café de curry
Ciboulette

Ustensiles : 1 balance, 1 couteau, 1 saladier, 1 fourchette, 1 robot électrique, 1 terrine, 1 lèche frite

Préchauffer le four à 180°.

Couper les tranches de saumon fumé en lamelles. Ciseler la ciboulette.

Couper les filets de saumon en morceaux et les hacher dans le robot électrique. Mettre ce hachis dans un saladier avec la crème fraîche, les oeufs et le curry. Saler légèrement, poivrer et mélanger vigoureusement à l'aide d'une fourchette.

Etaler une couche du mélange dans le fond de la terrine recouvrir de lamelles de saumon fumé et parsemer de ciboulette. Recommencer cette opération et terminer par une couche de farce.

Couvrir la terrine et la déposer dans la lèche frite placée dans le four et remplie à mi hauteur d'eau chaude.

Quand l'eau frémit, baisser la température du four à 160° et laisser cuire 1h30.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir chaude et propre.

Une fois cuite, la laisser refroidir et la placer au réfrigérateur pour au moins 12 heures.

La servir accompagnée d'une salade verte.