

Terrine de saumon à l'aneth



Ingrédients:

500g de saumon frais

150g de saumon fumé

3 oeufs

20cl de crème fleurette

sel, poivre

1 cuil à café d'aneth

1 gousse d'ail

un peu de curcuma et de paprika

Préparation:

- placer tous les ingrédients sauf le saumon fumé dans le bol du robot : mixer afin d'obtenir une pâte épaisse.
- rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

- prendre un moule à cake (l 25x L 10x h 7) : le beurrer et le parer d'une feuille de papier sulfurisé dans le sens de la largeur (avec un bord plus large que l'on va rabattre sur la préparation). Beurrer à nouveau la feuille de papier sulfurisé. Ceci n'est pas nécessaire si vous disposez d'un moule en silicone.

- verser 1/3 de la préparation puis déposer une couche de saumon fumé. Verser encore 1/3 de mélange et une deuxième couche de saumon fumé et terminer par le troisième tiers en lissant la surface à la spatule.

- rabattre le papier sulfurisé sur la préparation.
- placer la terrine dans un plat rempli d'eau et enfourner 45 minutes à 180°C.
- relever les 2 bords de papier sulfurisé et les tourner vers l'extérieur du moule afin de découvrir la terrine. Remettre au four pendant 5 minutes (la surface pourra ainsi légèrement dorer).
- laisser refroidir et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Mayo à l'aneth et citron vert:

1 jaune d'oeuf

le jus d'un citron vert

1 cuil à soupe de moutarde Maille à l'aneth et au citron vert

20cl d'huile de tournesol

sel, poivre

- placer tous les ingrédients dans un récipients haut (type verre mesureur) et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant tout en versant progressivement l'huile.