

Terrine aux deux saumons

Ingrédients pour 6 personnes

- ❖ 500g de saumon frais
- ❖ 150g de saumon fumé
- ❖ 3œufs
- ❖ 20 cl de crème liquide
- ❖ sel, poivre, herbes aromatiques (ciboulette, persil)

Préparation

1. Mixer tout les ingrédients (sauf le saumon fumé) afin d'obtenir une consistance épaisse.
2. On peut ajouter une demi cuillère a café de paprika, juste pour la couleur.
3. Rajouter les herbes
4. Ensuite, verser 1 tiers du mélange dans un moule à cake en silicone (ou autre).
5. Mettre une couche de saumon fumé, verser encore un tiers de mélange puis une deuxième couche de saumon fumé et terminer enfin par le dernier tiers du mélange.
6. Mettre le moule au bain marie.
7. Couvrir avec une feuille d'alu et enfourner 45mn à 180° (four préchauffé) puis 5mn sans la feuille d'alu
8. Laisser refroidir et mettre au frigo.