Terrine de saumon aux fines herbes

Ingrédients :

300g de saumon

2 œufs

30 cl de crème liquide entière

Cerfeuil ciboulette

Estragon

Sel, piment d'Espelette

Huile d'olive

Préparation :

Retirer les arêtes et la peau du filet de saumon. Effeuiller l'estragon et le cerfeuil puis hacher toutes les herbes.

Dans un robot muni d'une lame mixer finement le saumon; puis ajouter les blancs d’œufs.

Assaisonner le tout de sel et de piment d'Espelette.

Verser ensuite progressivement la crème bien froide et continuer de mixer jusqu'à obtenir une préparation bien lisse ayant la texture dense d'une mayonnaise épaisse.

Débarrasser alors dans un saladier, ajouter les fines herbes et mélanger, puis verser le tout dans une terrine préalablement huilée.

Enfourner au bain-marie pendant 25 minutes environ. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sèche.

Laisser refroidir complètement avant de servir.