

Terrine saumonée

Pour 6 personnes (au club une recette pour deux).

Préparation 20mn

Cuisson 1 heure

Ingrédients :

350 g de filet de saumon sans peau.

15 cl de lait

100g de champignon de paris

20g de beurre

4 œufs

2 cs de noix hachée

100g de pain de mie écrouté

2cs de moutarde à l'ancienne

40 cl de crème liquide

3 brins de basilic

Cognac

Sel, poivre



Préparation :

Dorer les champignons émincés 10 mn dans 10g de beurre. Saler et poivrer.

Cuire 5mn le poisson à la vapeur avec un brin de basilic.

Préchauffer le four à 180° ou th 6.

Émietter le pain et l'imbiber de lait et de 20cl de crème dans un saladier.

Incorporer les œufs, la moitié du saumon émietté, les champignons, les noix, 2cs de cognac, sel et poivre.

Tapisser le fond d'un moule à cake de 20 cm d'un rectangle de papier sulfurisé beurré.

Beurrer les bords du moule.

Verser la préparation et y répartir des morceaux de saumon en les enfonçant. Cuire 50mn à 1 heure au four.

Chauffer le reste de la crème et la moutarde 3mn à feu moyen en remuant, ajouter 6 feuilles de basilic et mixer.

Démouler la terrine et la servir tiède ou froide avec la sauce.