

Terrine au deux saumons

Ingrédients :

- 1 litre de gelée
- 600 gr de saumon frais
- 300 gr de saumon fumé
- 2 citrons
- aneth

Préparation :

1. Préparez la gelée avec un litre d'eau puis laissez la refroidir
2. pendant ce temps, ôtez la peau et les arêtes du filet de saumon puis coupez-le en morceaux de 2cm x 5cm. Faites-le ensuite mariner 1 heure dans le jus d'un citron.
3. Pelez l'autre citron et découpez chaque quartier en petits cubes après les avoir débarrassé de leur peau.
4. Déposez un cm de gelée au fond de la terrine puis placez celle-ci au réfrigérateur.
5. Placez les morceaux de saumon frais dans une casserole, sur une seule couche. Arrosez-les de jus de citron restant et d'un peu d'eau, puis faites chauffer à feu doux.
6. Retirez la casserole du feu aux premiers frémissements et laissez refroidir les morceaux de saumon sur du papier absorbant.
7. Coupez ensuite les tranches de saumon fumé en lamelles de la largeur de la terrine.
8. Placez sur le fond de gelée solidifié quelques branches d'aneth puis une couche de saumon fumé que vous recouvrirez ensuite de gelée.
9. Placez au réfrigérateur une vingtaine de minutes.
10. Disposez ensuite une couche de saumon frais et quelques dés de citron. Recouvrez de gelée et placez au réfrigérateur.

11. Alternez ainsi saumon fumé et saumon frais en terminant par une couche de saumon fumé recouverte de gelée.
12. Placez enfin la terrine pendant au moins 6 heures au réfrigérateur.
13. Servez avec une chantilly préparée avec le jus d'un demi-citron.