

Terrine de saumon



Ingrédients :

- 600 gr de filet de saumon
- 6 œufs
- 4 échalotes
- Quelques brins d'aneth
- 500 gr de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 50 gr de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 2 pincées de sel
- 2 à 3 cuillères à café de cognac
- 1 noix de beurre pour le moule

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Enlever la peau des filets de saumon et les faire cuire au court bouillon. Le laisser refroidir.
3. Mettre les échalotes et les brins d'aneth dans le bol du thermomix et mixer 5 sec. vit.5
4. Enlever les arrêtes du saumon puis l'émietter dans le bol du thermomix.
5. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le beurre et mixer 30 sec. vit.4.
6. Beurrer un moule à cake et y verser la préparation au saumon.
7. Pour éviter qu'une croûte épaisse ne se forme sur le dessus, couvrir le moule d'un papier aluminium beurré.
8. Cuire au four, 1 heure à 180°C (th.6). 1/4 d'heure avant la fin, enlever le papier aluminium afin de dorer le pain de saumon.
9. A la fin de la cuisson, la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

10. Laisser tiédir avant de démouler. Décorer de rondelles de citron et servir accompagné d'une mayonnaise ou d'un fromage blanc aux herbes.