



Terrine facile de saumon et gelée au madère

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (8/10 personnes) :- 350 g à 400g de saumon frais ou boîtes de saumon en boîte

et 350g à 400g de poissons blanc ou boites de thon

- jus de 1 citron

- 1 gros pot de crème fraîche épaisse 50cl

- 3 bouquets d'herbes fraîches (persil, aneth, ciboulette) au moins

- 2 à 3 échalotes

- 250 ml de gelée au madère (attention !!! utiliser 2 sachets prévus pour 500 ml de liquide et ne diluer qu'avec 250 ml)

- quelques tranches de saumon de fumé (pour décorer)

- un peu de poivre (pas de sel car le poisson et la gelée sont déjà salés)

Préparation de la recette :

Faire cuire le saumon et poisson blanc dans un court bouillon puis l'émietter les mettre séparément dans un plat.

Émincer finement l'échalote et les herbes (réserver une branche d'aneth).

Mélanger le jus des citrons, les herbes et l'échalote à la crème fraîche + poivre.

Partagez en deux ce mélange dans chaque poisson

Préparer la gelée avec 250 ml de liquide au lieu de 500 comme indiqué sur le sachet puis laisser tiédir (sinon la terrine ne tient pas quand on la démoule).

Ajouter cette gelée moitié dans chacun plat saumon et poisson blanc

Mettre dans un moule à cake du film étirable si le moule n'est pas en silicone (pour faciliter le démoulage !).

Tapisser le fond du moule à cake avec quelques tranches de saumon fumé, ajouter la préparation saumon puis une couche de saumon fumé puis une couche de poisson blanc et mettre au frigo au moins 2 heures.

Avant de servir, démouler sur un plat et rajouter une petite branche d'aneth pour décorer.

Servir avec de la salade verte... et Mayonnaise