



# La Recette de Geneviève Terrine au saumon et pommes de terre

## Recette pour 4 personnes

**Ingrédients :** 350 g de saumon (pavé) ; 300 g de pommes de terre (Amandine) ; 2 échalotes ; 2 œufs ; 20 g de beurre ; 25 cl de crème liquide 20 % ; 10 cl de coulis de tomates ; fines herbes (persil, ciboulette) ; aromates (écorce de citron, coriandre en grains, thym) ; sel et poivre.

## Opérations :

### 1. Préparation des légumes.

Cuire les pommes de terre entières dans l'eau bouillante salée. Compter 20 à 30 minutes. Égouttez. Éplucher et tailler en cubes de 1,5 cm.

Éplucher les échalotes et les hacher finement.

### 2. Préparation du saumon.

Cuire les pavés de saumon à la vapeur dans l'autocuiseur, en les posant la peau au-dessus, sur un carré de papier sulfurisé dans le panier. Aromatiser l'eau de cuisson avec écorce de citron, coriandre en grains, thym, sel.

Compter 3 minutes après l'échappement de vapeur.

Égoutter les pavés, ôter la peau, et émietter grossièrement en supprimant les arêtes.

### 3. Préparation du flan.

Mixer le saumon avec les œufs, le coulis de tomates, la crème, saler et poivrer.

### 4. Préchauffage du four thermostat 6 ou 180 °C.

### 5. Dressage.

Beurrer le moule ou la terrine.

Remplir en intercalant les couches de flan, pommes de terre, échalotes.

### 6. Cuisson 30 minutes.

### 7. Refroidissement.

Conserver la préparation dans son moule au réfrigérateur pendant 6 heures.

### 8. Présentation de la terrine.

Sur plat, avec les fines herbes.

