



La recette De Geneviève

Terrine rose de saumon

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

Filets de saumon 350 g ; pommes de terre (Amandine) 300 g ; échalotes 2 ; beurre 20 g ; œufs 2 ; coulis de tomates 10 cl ; crème liquide légère 25 cl ; (eau + coriandre en grains + 2 rondelles de citron + une branche de thym) ; sel et poivre ; fines herbes ; gros sel. Papier cuisson sulfurisé.

Opérations :

- Envelopper chaque filet de saumon dans un carré de papier sulfurisé. Les déposer dans le panier de l'autocuiseur au-dessus de l'eau aromatisée et les cuire à la vapeur. Compter 3 minutes. Laisser refroidir et les émietter.
- Cuire les pommes de terre avec leur peau, dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Les refroidir et les éplucher. Les couper en petits cubes.
- Éplucher les échalotes, les hacher finalement, et les faire suer légèrement avec 20 g de beurre.
- Battre les œufs avec le coulis de tomates et la crème. Ajouter les échalotes les miettes de saumon, compléter l'assaisonnement.
- Préchauffer le four thermostat 6 ou 180 °C
- Beurrer le moule à cake, et le remplir en intercalant les couches de flan et de pommes de terre.
- Cuire 30 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson.
- Laisser refroidir la terrine, avant de réserver au frais pendant 6 heures.
- Démouler et parsemer d'herbes avant de servir.

Info + : les filets de saumon surgelés peuvent aussi remplacer les filets frais.

