

Terrine de truite fumée et fromage frais

Recette pour 6 personnes

1 Ingrédients : 150 g de truite fumée ; 1 concombre Noa ; ½ poivron jaune ; ½ poivron rouge ; 1 carotte ; ½ pomme ; 1 avocat ; 1 citron jaune ; 1 citron vert ; 300 g de fromage frais (Philadelphia) ; 200 g de crème fraîche épaisse ; 3 feuilles de gélatine ; 5 brins de ciboulette ; 5 branches d'aneth ; sel et poivre.

2 Opérations :

A préparer la garniture de légumes et la réserver :

- ✓ Laver le concombre et le tailler en rondelles très fines.
- ✓ Laver le citron vert ; le zester.
- ✓ Peler les poivrons jaune et rouge après les avoir fait griller au four et les couper en lanières puis en petits dés. Conserver quelques lanières pour la décoration.
- ✓ Éplucher la carotte, puis la tailler en petits dés ; la recouvrir d'eau froide dans une casserole puis amener à ébullition 2 minutes. Égoutter.
- ✓ Éplucher l'avocat et le tailler en dés, citronner.
- ✓ Peler la pomme citronner et la tailler en dés.
- ✓ Laver les brins de ciboulette, les sécher et ciseler 2 brins.
- ✓ Laver les pluches d'aneth. Sécher.

B préparer la truite fumée : tailler en petits morceaux.

C mélanger la garniture : les petits dés de légumes et les morceaux de truite citronnée ; saler ; poivrer ; réserver au frais.

D chauffer 100 g crème fraîche : et y incorporer hors du feu les feuilles de gélatine ramollies dans un bol d'eau froide. Fouetter.

E fouetter les 100 g de crème fraîche et le fromage frais, et ajouter la crème gélatineuse, saler, poivrer et y mélanger les pluches de 2 branches d'aneth et le zeste du citron vert.

F préparer le moule à cake : le chemiser de film plastique. Le tapisser avec les rondelles de concombre en les faisant chevaucher comme des écailles de poisson.

G garnir le moule :

- ✓ Commencer par 1/3 de la préparation au fromage ; ajouter le mélange truite et légumes ; bien tasser. Recommencer l'opération fromage/garniture, et terminer par une couche fromagée. Rabattre le film. Garder au réfrigérateur au moins 6 heures.

H démouler délicatement et décorer.



