



## Terrine de pommes de terre au saumon fumé



Pour 2 personnes :

- 8 pommes de terre moyennes à chair ferme
- 150g de saumon fumé
- 2 oeufs
- 20cl de lait de coco
- 4 cuillères à soupe de jus de citron vert et son zeste
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- 30 de noix de coco râpée
- 30g de gingembre macéré (Gari) en épicerie asiatique, vendu sous vide
- sel, poivre

Cuire les pommes de terre à la vapeur sans les éplucher. Elles doivent rester encore un peu fermes. Les refroidir sous l'eau, les éplucher et les couper en rondelles. Battre les œufs avec le lait de coco et le jus de citron vert. Ajouter le gingembre moulu, la noix de coco râpée et le zeste du citron. Saler et poivrer. Couper le saumon fumé en lanières. Préchauffer le four à 210°C. Monter la terrine en alternant couches de pommes de terre, saumon, gingembre macéré et préparation au lait de coco. Terminer par une couche de pomme de terre et verser par dessus le reste de la préparation. Enfourner 30min. La terrine doit être dorée.