



## **TERRINE DE SAUMON EN GELEE**



**Moyen**

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 15 mn**

### **Pour une terrine pour 6 personnes:**

600 g de saumon frais

½ l de bouillon (de poisson ou de légumes)

½ bouteille de vin blanc sec

8 échalotes émincées finement

1 noisette de beurre

6 feuilles de gélatine réhydratées

Sel et poivre

A feu doux, faire fondre les échalotes dans le beurre. Lorsqu'elles sont transparentes, verser le vin blanc, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire encore 5 mn. Filtrer le liquide en réservant les échalotes à part.

Pendant ce temps, couper le de saumon frais en cubes et le cuire mettre à cuire environ 3 minutes dans le vin. Le sortir de la casserole et l'égoutter.

Mesurer la quantité de liquide restant et compléter pour avoir 1 litre soit avec du bouillon de légumes, soit avec du fumet de poisson réalisé selon la recette de base.

Assaisonner de haut goût de sel et de poivre et porter à ébullition. Baisser le feu et pocher les dés de poisson. Les enlever au bout de 3 mn.

Pendant que le jus de cuisson est encore chaud, incorporer la gélatine et remuer jusqu'à dissolution complète. Réserver.

Chemiser un moule à cake de papier-film, en le faisant dépasser de tous les côtés.

Déposer délicatement une couche de poisson, la couvrir avec les échalotes et terminer avec le reste du saumon.

Verser doucement la gelée jusqu'au niveau du poisson, rabattre le papier-film et réserver jusqu'au total refroidissement. Réserver au réfrigérateur minimum 24 heures.

Servir très frais.