



Terrine de cabillaud aux noix

Pour 4 personnes

600 g de filets de cabillaud 1 brin de persil plat ciselé 1 brin de cerfeuil ciselé 100 g de chapelure 50 g de cerneaux de noix hachés 2 cuil. à soupe de câpres salées rincées 1 poignée de roquette 1 branche de thym huile d'olive sel Pour la sauce 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique 4 ou 5 cuil. à soupe d'huile d'olive 1 cuil. à soupe de câpres égouttées et rincées 1/2 gousse d'ail hachée sel et poivre	1 cul de poule 1 CASROL 1 moule a terrine
---	---

Pour 4 personnes

- Préchauffer le four à 140°C (th, 4-5),
- Garnir une terrine ou un moule à cake en métal de papier cuisson.
- Saler les filets de cabillaud et en étaler quelques-uns sur le fond de la terrine.
- Mélanger le persil, le cerfeuil et la chapelure dans un bol.
- Répartir un peu de ce mélange sur le poisson, ajouter un peu de noix, quelques câpres, quelques feuilles de roquette et un peu de thym.
- Continuer à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par le cabillaud.
- Arroser généreusement d'huile d'olive, recouvrir de papier aluminium et poser la terrine dans un plat à rôtir, Remplir celui-ci d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur et enfourner 40 minutes,
- Sortir la terrine du four et la laisser refroidir sous la feuille d'aluminium avant de la démouler sur un plat.
- Pour préparer la sauce, fouetter le vinaigre et l'huile d'olive dans un bol, ajouter les câpres et l'ail, saler et poivrer, Servir la Terrine avec la sauce.

Terrine de saumon fumé

Pour 6 personnes

200 g de saumon fumé grossièrement haché 200 g de truite fumée grossièrement hachée 10 cl de crème 1 pot d'oeufs de lump 1 feuille de gelatine	1 cul de poule 1 CASROL 1 moule a terrine
--	---

- Réduire le saumon en purée au mixeur et le mettre dans un saladier.
- Nettoyer le bol du mixeur, réduire la truite en purée et la mettre dans un autre saladier.
- Chauffer un peu de crème et incorporer la gélatine préalablement mise à ramollir dans de l'eau froide.
- Battre la crème froide, ajouter la crème gélatinée et incorporer la moitié à chaque purée de poisson.
- Tapisser un moule rectangulaire de film alimentaire en le faisant déborder sur les bords.

- Étaler la purée de saumon uniformément au fond du moule, répartir les oeufs de lump sur toute la surface et couvrir de purée de truite.
- Fermer en rabattant le film alimentaire et laisser reposer 6 heures au réfrigérateur.

- Démouler sur un plat