

Terrine aux 2 saumons et poireaux

Ingrédients :

Pour l'appareil aux 2 saumons et poireaux

- 370 g saumon frais et cru
- 100 g de saumon fumé
- 170 g fondue de poireaux nature
- de l'huile d'olive (en spray)
- 155 g de crème épaisse entière 30% de mg
- 3 œufs
- 40 g de fécule de pommes de terre
- du sel fin de Guérande (modéré)
- du poivre 5 baies (moulin)
- 3 c.à.s de ciboulette ciselée ou aneth (congelée)

Pour le montage et la cuisson

- 175 g fondue de poireaux nature
- des tranches de citron
- du saumon fumé
- de la ciboulette ou aneth ciselée

Pour la sauce aux poireaux

- 70 g crème liquide légère
- 80 g de crème épaisse entière
- 70 g fondue de poireaux nature
- du poivre 5 baies (moulin)
- 2 pincée(s) fleur de sel
- le jus d'un demi-citron
- 15 g de ciboulette ciselée ou aneth (congelée)

Préparation :

Pour l'appareil aux 2 saumons et poireaux

Préchauffer le four à 170°C.

Placer le moule à bûche sur la plaque alu perforée. Vaporiser ou badigeonner au pinceau la toile décor d'huile d'olive.

Dans le bol, mettre le saumon frais en cubes, le saumon fumé coupé et la fondue de poireaux nature. Mixer ensemble 20 secondes - vitesse 7.

Ajouter la crème épaisse, les œufs, la fécule de pommes de terre, le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies et la ciboulette ciselée ou l'aneth (congelée). Mélanger le tout 40 secondes - vitesse progressive 6 à 8. (s'aider de la spatule pour bien mélanger)

Pour le montage et la cuisson

Verser la moitié de l'appareil aux 2 saumons et poireaux.

Faire remonter un peu sur les bords.

Placer au centre la fondue de poireaux sans aller aux bords.

Suggestion :

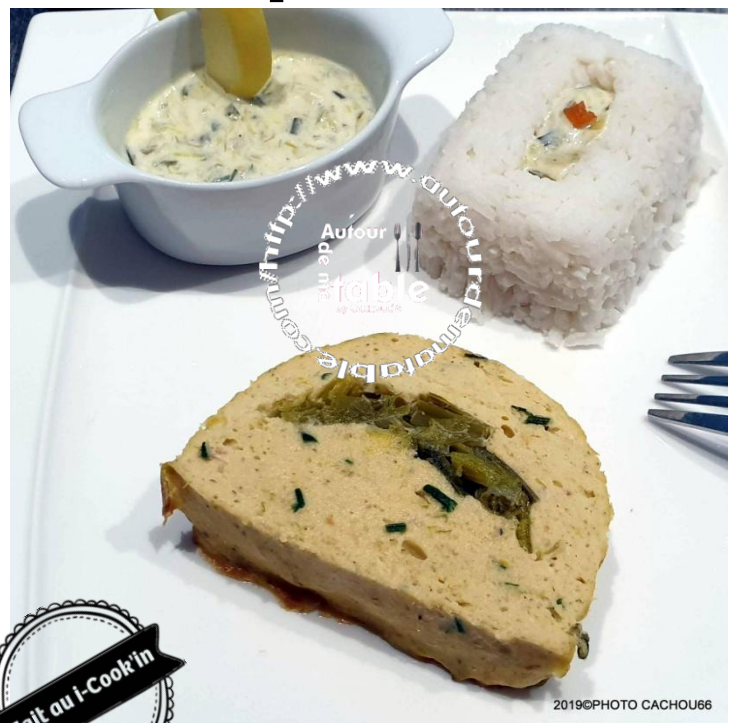
Cette terrine peut également se déguster froide accompagnée de mayonnaise maison.

Pour plus de facilité, couper la terrine avec un couteau scie.

NOTA BENE :

Pour le procédé de ma fondue de poireaux nature sur le club (il en faut plus):

<https://www.guydemarle.com/recettes/fondue-de-poireaux-nature-ou-creme-curry-10920>



Compléter avec le reste de l'appareil.

Poser la petite toile de cuisson sur le moule.

Enfourner pour 35 à 40 minutes à 170°C (selon four).

A la sortie du four, laisser au repos 5 à 8 minutes couvert.

Démouler et décorer de tranches de citron, d'un petit bout de saumon et de ciboulette ciselée.

Servir la terrine chaude accompagnée de la sauce aux poireaux et de riz.

Pour la sauce aux poireaux

Dans le bol, verser la crème légère, la crème épaisse entière et la fondue de poireaux nature, le poivre, la fleur de sel, le jus de citron et la ciboulette ou aneth ciselée.

Réchauffer 3 minutes - 80°C - vitesse 3.