

Terrine de saumon

Pour une douzaine de personnes :

- 500 g de saumon frais ou surgelé préalablement décongelé
- 3 oeufs
- 20cl de crème liquide (3% pour moi)
- 150g de saumon fumé
- 2 à 3 c.s. aneth
- 1/2 c.c. de paprika
- sel, poivre



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez tous les ingrédients dans le bol du mixeur (sauf le saumon fumé) et mettez en marche pour obtenir une consistance épaisse.
3. Versez 1/3 du mélange dans un moule à cake en silicone, tapissez de saumon fumé, versez encore 1/3 de mélange puis une 2ème couche de saumon fumé et terminez enfin par le dernier 1/3.
4. Déposez le moule dans un plat rempli d'eau. Couvrez avec une feuille d'aluminium et enfournez 45 minutes à 180°C puis 5 à 15 minutes sans la feuille d'alu selon votre four.
5. Laissez refroidir puis gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Démoulez sur le plat de service.