

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Terrine de saumon

Ingrédients:

1 grosse boîte de saumon, 200g de crème fraîche, 200g de mayonnaise, le jus d'un citron, 1 sachet de gélatine, du poivre, 2 pincées de pili-pili (facultatif)

Préparation:

1. Dans une casserole, mettez le jus du citron et le jus du saumon, le pili-pili, du poivre et les feuilles de gélatine. Portez le tout à ébullition.
2. Dans une assiette, écrasez le saumon. Ajoutez ensuite la mayonnaise et la crème fraîche fouettée.
3. Lorsque la préparation du point n°1 est refroidie, l'ajouter au mélange saumon-mayonnaise.
4. Enfin, versez le tout dans un moule à cake rectangulaire et laissez reposer au moins 12h au réfrigérateur. Je vous conseille de filmer auparavant le moule afin de faciliter le démoulage ensuite.
5. Démoulez et garnissez la terrine.

Bon appétit!