

Terrine de saumon fumé et de brousse aux herbes

Préparation 30 mn

Sans cuisson

Réfrigération 6 h

Les ingrédients pour 6 personnes

500 g de brousse (de brebis de préférence)

400 g de saumon fumé en tranches

4 gousses d'ail (j'en ai mis 2)

5 c à s d'herbes ciselées

1 c à s de basilic ciselé

10 c à s d'huile d'olive

1/2 jus de citron

Des tomates cerises pour la déco

Etaler le saumon sur un plat et l'arroser de jus de citron. Le poivrer.

Couper l'ail pelé en 2 et le faire confire avec 2 c d'huile sur feu très doux à couvert, l'égoutter et l'écraser à la fourchette.

Malaxer la brousse avec les herbes, l'ail, 6 c à s d'huile, sel et poivre.

Tapisser une terrine de film étirable et disposer le tiers des tranches de saumon, recouvrir de la moitié de la brousse , de saumon, l'autre moitié de la brousse et terminer par le dernier tiers de saumon. Mettre une planchette de la taille de la terrine avec un poids dessus et réfrigérer 6 h minimum.

Enduire les tomates cerises d'huile et de basilic (je ne l'ai pas fait).

Démouler la terrine et garnir avec les tomates cerises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>