

Terrine de Saumon à l'aneth

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min.

Cuisson : 1h

Attente : 1h + 24h

- 1 saumon d'1.2 kg
- 80g de pain de mie
- 1 œuf + 2 blancs
- 300g de crème épaisse
- 20 cl de lait
- 10 brins d'aneth
- 2 pincées de muscade
- 30g de beurre
- Sel
- Poivre blanc

Pour la sauce

- 150g de crème fraîche liquide
- 1 citron vert
- Sel
- Poivre blanc

Conseils

- **Surveillez le bain-marie pendant la cuisson. Rajoutez de l'eau très chaude quand vous voyez que le niveau baisse**
- **Vous pouvez remplacer le saumon par un poisson à chair blanche (églefin ou merlan). Accompagnez alors la terrine d'une sauce tomate à l'estragon**

1^{ère} étape

Ôtez la croûte du pain de mie. Émiettez-le et mettez-le à tremper dans le lait. Levez les filets de saumon à l'aide d'un couteau tranchant. Éliminez les parties noires et les fines arêtes. Réservez un filet de la longueur de la terrine et coupez les autres en dés. Égouttez et pressez la mie de pain. Mixez-la avec les dés de saumon, l'œuf entier et les blancs. Salez, poivrez et parfumez de muscade. Versez cette purée dans une jatte et mettez-la 1h au réfrigérateur.

2^{ème} étape

Préchauffez votre four sur th.6 (180°C). Placez la jatte contenant la purée de saumon dans un récipient plus grand, rempli d'eau et de glaçons. Incorporez progressivement la crème en travaillant vigoureusement le mélange avec une spatule en bois pour l'aérer jusqu'à ce qu'il soit lisse, onctueux et léger. Ajoutez ensuite l'aneth haché finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Mélangez bien.

3^{ème} étape

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez de beurre fondu l'intérieur d'une terrine. Versez-y la moitié de la mousse de poisson. Lissez la surface avec une spatule en appuyant pour faire sortir les bulles d'air. Placez le filet de saumon entier, salé et poivré, par-dessus. Recouvrez du reste du mélange. Tassez bien en tapant deux ou trois fois le fond de la terrine sur le plan de travail. Couvrez la terrine de son couvercle.

4^{ème} étape

Placez la terrine dans un récipient plus grand rempli au deux tiers d'eau bouillante. Enfourez et laissez cuire pendant 1h. Sortez alors la terrine du bain marie et laissez la refroidir. Mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez-la au moment de servir. Tranchez-la et accompagnez-la de la crème liquide fouettée avec le jus du citron et assaisonnez de sel et de poivre.

Terrine de lotte à la tomate

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 800 g de lotte, un sachet de court-bouillon pour poisson
- 4 œufs
- 1 citron
- 1 boîte de 70g de concentré de tomates
- persil ou basilic, ciboulette, sel, poivre

Sauce :

2 yaourts
1 citron, sel, poivre, herbe

Garniture :

Crevettes bouquet, œufs durs, citron ou rondelles de tomates à volonté

Préparation :

Préparez le court-bouillon en suivant les indications du sachet.

Portez à ébullition, plongez-y le poisson et laissez frémir 15 min.

Pendant ce temps, cassez les œufs dans une terrine, versez-y le jus de citron, battez légèrement les œufs.

Joignez le concentré de tomates, mélangez le tout.

Ajoutez 2 à 3 cuillérées à soupe d'herbes hachées, assaisonnez.

Le poisson étant cuit, égouttez-le, retirez toutes les peaux et arêtes, coupez la chair en très petits morceaux.

Ajoutez-les aux œufs à la tomate, mélangez.

Versez le tout dans un moule à cake en pyrex et faites cuire à four doux (180°C) au bain-marie pendant 1 heure.

Laissez refroidir avant de démouler la terrine.

Décorez à volonté de crevettes, de rondelles de tomates, d'œufs durs, d'herbes, etc., selon votre inspiration.

Préparez la sauce en battant les yaourts avec le jus de citron, l'assaisonnement et les herbes.

Servez la terrine froide, glacée avec cette sauce au yaourt.