



TERRINE DE SAUMON AUX POIREAUX, D'AUDREY



Temps de préparation
30 minutes



Temps de cuisson
1 heure
+ 4 heures de repos
minimum



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 6 personnes

400g de saumon frais
2 fines tranches de saumon fumé
1kg de poireaux
125g de noisettes décortiquées
20cl de crème liquide
50g de beurre + 10g pour le moule
3 œufs
2 tranches de pain de mie
300g de salade mélangée
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante, mettre la lèchefrite à mi-hauteur et la remplir d'eau (sinon utiliser un plat plus grand que votre moule à cake et mettre 1 ou 2 centimètres d'eau).

Préparation de la recette

Couper les poireaux en deux et émincer les blancs en rondelles, puis les rincer. Séparer et laver les verts de poireaux.

Couper le saumon frais en cubes d'1 à 2 centimètres. Découper le saumon fumé en fines lamelles, et concasser les noisettes avec un grand couteau. Laver la salade.

Déroulement de la recette

Dans une casserole antiadhésive, faire fondre le beurre, ajouter les blancs de poireaux, sel et poivre et cuire pendant 15 minutes, à feu doux et à couvert.

Dans une casserole faire cuire le vert des poireaux 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Plonger ensuite les verts dans de l'eau glacée et les égoutter à plat sur un linge.

Faire dorer les noisettes à feu vif jusqu'à ce qu'elles dégagent une bonne odeur. Réserver.

Beurrer un moule à cake et le chemiser de tous côtés avec les verts de poireaux bien secs, en les laissant dépasser à l'extérieur et sans hésiter à les faire se chevaucher.

Battre les œufs, la crème, les noisettes, la mie de pain émietlée, les blancs de poireaux cuits, sel et poivre.

Dans le moule, mettre 1/3 de cette crème de poireaux, puis la moitié du saumon frais.

Renouveler l'opération et terminer par le reste de la crème de poireaux.

Rabattre les verts de poireaux sur le dessus, enfourner et cuire 45 minutes au bain-marie.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.

Démouler au moment de servir et présenter avec la salade et le saumon fumé.



Pour la vinaigrette : moutarde, jus de citron et huile d'olive feront parfaitement l'affaire !



Utilisez de l'eau glacée afin de garder une belle couleur à vos légumes verts !

Une recette délicieuse, facile à réaliser et surtout qui se prépare la veille !
Merci Audrey...