

Terrine de saumon, perche du nil et blettes.

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 500 g de chair de saumon frais
- 2 filets de perche du nil
- 4 surimis
- 4 crevettes roses décortiquées
- 2 oeufs
- 30 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- un peu de persil
- 2 feuilles de blettes
- 2 feuilles de gélatine



Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Préparation :

Préchauffez le four th.5/6 (160 ° C).

Mixez 300 gr de chair de saumon avec 1 filet de perche, la crème fraîche, salez, ajoutez les oeufs, l'ail, le persil et la gélatine après l'avoir fait tremper 5 min dans de l'eau froide. Vous obtenez une préparation assez épaisse.

Débitez le reste du saumon et le filet de perche en larges lanières.

Dans un moule à cake, versez la moitié de votre préparation, puis mettez dessus, les lanières de poisson, les surimis, et les crevettes (répartissez bien sur la préparation), par dessus disposez les 2 feuilles de blettes, recouvrez du reste de la préparation.

Enfournez 40 min, vérifiez la cuisson avec un couteau et réservez au frais 12 heures.

Coupez des tranches de terrine que vous servez avec une mayonnaise maison.