

Terrine de Saumon et Eglefin au citron vert



Recette pour 6 personnes :

Les ingrédients : 300 g. de filets de saumon ; 300g. de dos d'églefin ; 1 citron vert ; 4 brins de ciboulette ; 2 cm. de gingembre frais ; 2 blancs d'œufs ; 40 cl. de crème liquide ; sel et poivre.

1. Préparation du moule à cake :

Tapisser le moule avec un film alimentaire.

2. Préchauffage du four :

Température 150°C. ou th.5.

3. Préparation de la garniture aromatique :

Peler le gingembre, et l'émincer très finement. Laver le citron vert, bien le sécher, et prélever le zeste le plus finement possible Laver et sécher les brins de ciboulette.

4. Préparation des poissons :

Couper les poissons en morceaux et les mixer séparément. Ajouter à chaque poisson 1 blanc d'œuf légèrement battu et 20 cl. de crème très froide.

Incorporer au saumon le zeste de citron vert, et le gingembre à l'églefin.

Saler et poivrer chaque préparation.

5. Garniture du moule :

Remplir le moule en alternant les deux mousses.

6. Cuisson :

Préparer une plaque avec un bain-marie d'eau chaude. Poser le moule au centre. Cuire pendant 1 heure. Piquer pour vérifier la cuisson, (aiguille sèche).

7. Refroidissement :

Placer le moule dans le réfrigérateur pendant 4 heures.

8. Dressage de la terrine et service :

Démouler sur un plat à cake ou vous disposerez quelques feuilles de salade.

Pour la présentation, utiliser les brins de ciboulette, les quartiers de citron vert pelés à vif ; des demi- tomates cerises. Accompagner d'une salade de mâche.

Conseils : Il est possible d'utiliser des filets surgelés. Vous respecterez les protocoles de décongélation. Pour une terrine plus festive, remplacer l'églefin par des filets de sole.