

Terrine de truite aux asperges

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

Tranches de truite fumée 250 g ; pointes d'asperges vertes ou blanches fraîches ou surgelées 150 g ; crème fraîche liquide 30 % 20 cl ; beurre 20 g ; ciboulette et aneth ciselés 2 cuillères à soupe de chaque ; jus d'un demi-citron ; feuilles de gélatine 3 ou 1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ; sel ; poivre ; baies roses une bonne pincée.

Préparation :

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée pendant 6 minutes, vérifier la cuisson. Égoutter et rafraîchir. Les couper en dés.

1. Passer au mixeur 180 g de truite. Couper en petits morceaux les 70 g restants.
Réserver.
2. Couper aux ciseaux la ciboulette et l'aneth. Réserver.
3. Ramollir la gélatine en feuille dans l'eau froide ou la délayer dans un peu d'eau si elle est en poudre.
4. Faire bouillir la crème et ajouter hors du feu la gélatine, le beurre, la truite mixée, les herbes ciselées, les baies roses.
5. Verser le jus de citron. Saler et poivrer.
6. Incorporer les dés d'asperges et de truite à la préparation.
7. Tapisser de film alimentaire une terrine rectangulaire ou un moule à cake de 18 cm environ.
8. Verser la préparation. Couvrir et garder au frais une nuit.
9. Démouler, trancher et servir avec un mesclun.

Autre version : vous pouvez remplacer les asperges par des haricots verts ou des petits pois en respectant les mêmes quantités. Ce plat est une entrée.