



## TERRINE DE SAUMON

600g de saumon

30cl de crème fraîche

4 œufs

1 c. soupe de concentré de tomates

Sel (pas trop si ajout de saumon fumé), poivre

1 c. soupe de pastis (facultatif)

### **REALISATION :**

**Tout mixer ensemble, c'est tout !**

### **Pour agrémenter :**

200g de saumon fumé : 100g à mixer avec la base, 100g à découper et à rajouter dans la base mixée  
50g d'épinards (bien égoutter à la main)  
6 crevettes coupées en tronçons

⇒ vous pouvez ajouter les épinards et les crevettes en couche

### **Cuisson :**

Beurrer le plat à terrine

Cuire 50min/1h au bain marie départ chaud, four à 180°

Surveiller au couteau

Laisser reposer au moins 24h, comme toute terrine

**Sauce :** Mayonnaise + ciboulette, éventuellement remplacer la moitié de la mayo par de la crème fouettée (moins lourde)