



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 lourd)