

Terrine de saumon et de lotte

Ingrédients pour 12 pers:

1 kg de saumon

0.6 kg de queue de lotte

6 blancs d'oeufs

1l de crème liquide

Sel poivre cognac (2dcl)

Aneth, menthe, persil (un petit bouquet de chaque)

Progression:

Hacher le saumon dans un mixer, lui incorporer les blancs d'oeufs un à un, le sel, le poivre, et le cognac puis environ 3 dcl de crème liquide

Tapisser le fond d'une terrine avec la moitié de cet appareil, puis mettre la queue de lotte sur ce même appareil, finir par l'autre moitié de la chair de saumon, mixer

Mettre la terrine dans un bain marie et cuire environ 40 min à 150°

Servir froid ou chaud

Pour la sauce prendre le reste de la crème liquide et passer là au mixer avec l'aneth, le persil, et la menthe saler, poivrer et le tour est joué !

Petit conseil:

Beurrer et fariner votre terrine cela évitera que la chair du poisson reste collée sur les bords.

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le samedi 15 mai 2004

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4453-terrines-saumon-lotte.html>