

Terrine de Saumon

Pour 12 personnes

800g de saumon cru

400g de blanc d'oeuf (on en trouve en bouteille)

200g de crème fraîche très froide ,ou crème de Soja,ou lait concentré non sucré

250g de brunoise de légumes (carottes,navet,céleri,petits pois) frais ou congelé

ajouter selon goût ciboulette,aneth,basilic

2 moules à terrine en alu

sel 17g

poivre 4g

Mixer le saumon avec les blancs d'oeufs et la crème fraîche

Ajouter à ce mélange la brunoise cuite al dente et refroidie

Chemiser les moules de papier film et les garnir avec la préparation

Cuire au bain marie 50' à 120° (th5)