

La Marmite de Claude

TERRINE AUX TROIS SAUMONS

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*200 g de saumon fumé
500 g de filet de saumon
5 feuilles de gélatine
2 c à s d' huile d' olive
4 c à s de crème fraîche
1 bouquet de basilic
1 bouquet de ciboulette
1 pot d'œufs de saumon (50 à 75 g)*

RECETTE

*Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Trier, laver et hacher les herbes.
Faire cuire dans une poêle les filets de saumon avec l' huile d'olive pendant 10 mn.
Faire chauffer la crème et ajouter la gélatine égouttée.
Mixer ensemble les herbes, le saumon et la crème fraîche, assaisonner.
Tapisser une terrine avec le saumon fumé, puis ajouter la préparation.
Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.
Présenter avec des œufs de saumon.*

VERSION PORTION INDIVIDUELLE

*Remplacer la terrine par des petits ramequins et
procéder de même.*