

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons Petits Plats de Francette »
TERRINE AUX DEUX SAUMONS

Préparation : 25min, Repos : 24h, Cuisson : 1h, Pour 8 Personnes

Il vous faut : 500g de saumon frais sans peau, 150g de saumon fumé, 25cl de crème liquide, 3 œufs, 2 cuillères à soupe rases de graines de fenouil, 5 brins d'aneth, 1 citron bio, 20g de beurre, Sel, Poivre.

Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café bombée de moutarde forte, 2 brins d'aneth, 17cl d'huile de tournesol.

Pour la déco : (facultatif) 1 citron bio, 2 brins d'aneth.

Préchauffez le four à 180°C avec un grand plat à moitié rempli d'eau chaude. Détaillez le saumon fumé en morceaux. Lavez, séchez et effeuillez l'aneth. Lavez le citron et râpez finement le zeste.

Dans un grand bol, battez les œufs en omelette avec l'aneth. Placez le saumon frais et la crème dans le bol d'un mixer, salez et poivrez. Mixez grossièrement : le saumon il doit être réduit en petits morceaux. Versez la préparation sur les œufs. Ajoutez le saumon fumé, les graines de fenouil et le zeste râpé du citron. Mélangez bien. Versez dans une terrine légèrement beurrée et enfournez pour 1h au bain-marie. Laissez la terrine refroidir et placez-la au réfrigérateur pendant 24h.

Le jour même, préparez la mayonnaise. Lavez et séchez l'aneth. Prélevez les feuilles. Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, salez et poivrez. Versez l'huile en fin filet sans cesser de fouetter (à l'aide d'un fouet électrique ou manuel) jusqu'à obtenir une mayonnaise bien ferme. Ajoutez les feuilles d'aneth, salez et poivrez. Couvrez la mayonnaise de film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Décorez éventuellement de feuilles d'aneth et de zeste de citron détaillé en étroits rubans. Servez en tranches, avec la mayonnaise.