

TERRINE DE SAUMON ET FROMAGE FRAIS

Pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 6 h



Ingrédients

150 g de dés de saumon fumé
1/2 poivron jaune
1/2 pomme
1/2 avocat
1 concombre Noa
1 citron vert bio
1/2 citron jaune bio
1 radis
5 branches d'aneth
5 brins de ciboulette
6 tomates cerises rouges + 2 jaunes
300 g de fromage frais
200 g de crème fraîche épaisse
2 feuilles de gélatine
Sel et poivre du moulin

À l'aide d'une mandoline, taillez le concombre Noa en rondelles très fines.

Chemiser une terrine avec du film étirable et tapisser le fond du moule avec les rondelles en les faisant se chevaucher à la manière des écailles de poisson.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une petite casserole, chauffer la moitié de la crème fraîche. Essorer la gélatine. Hors du feu, l'incorporer à la crème tout en fouettant.

Au batteur, fouetter le fromage frais avec le reste de crème fraîche, puis incorporer la gelée. Assaisonner, ajouter le zeste râpé du citron vert et les pluches de 2 branches d'aneth.

Peler et tailler en brunoise, le poivron, l'avocat, la pomme et 3 petites tomates.

Retailer les dés de saumon en petits morceaux, ciseler 2 brins de ciboulette, incorporer à la brunoise,

Assaisonner avec un peu jus de citron jaune, du sel et du poivre.

Commencer le montage de la terrine en tassant un tiers de la préparation au fromage dans le moule.

Ajouter une couche de brunoise au saumon.

Recommencer l'opération avec le reste des ingrédients en terminant par la préparation au fromage.

Recouvrir avec du film étirable, tasser bien. Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Au moment de servir, démouler délicatement la terrine sur un plat, ôter le film,

Décorer avec le reste de la brunoise, des tomates des rondelles de radis et des herbes ciselées

Astuce : vous pouvez réaliser une variante plus exotique en remplaçant le saumon par des crevettes, la pomme par de la mangue, ainsi que la ciboulette et l'aneth par de la coriandre.