



Terrine froide de saumon fumé aux herbes et petits légumes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 8 à 12 personnes

Ingrédients

- 16 tranches de Saumon Fumé
- 600 g de fromage frais 1/2 sel
- 100 g de pois gourmands
- 100 g de pousses d'épinards
- 2 carottes
- 1 branche de céleri-branche
- 1 botte de radis roses
- 2 c à s de ciboulette ciselé
- 2 c à s d'aneth ciselée
- Sel et Poivre du moulin

1. Éplucher et couper les carottes en petits dés.
2. Les faire cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Ajouter les pois gourmands puis continuer la cuisson 2 min.
3. Égoutter les légumes et les réserver au frais.
4. Émincer finement les radis, la branche de céleri et les pousses d'épinards.

5. Faire fondre très doucement le fromage 1/2 sel 2 à 3 min dans une casserole, le mélanger avec les herbes ciselées puis réserver à température ambiante.
6. Chemiser l'intérieur d'un moule à cake de film étirable en le laissant déborder sur les côtés. Tapisser l'intérieur du moule de 12 tranches de saumon fumé.
7. Verser 1/3 du fromage dans le moule. Ajouter 1/3 des légumes puis recommencer l'opération pour arriver en haut du moule. Tasser bien puis recouvrir le tout avec les 4 tranches de saumon fumé restantes. Refermer le film étirable hermétiquement puis placer la terrine 4 h minimum au congélateur.
8. Avant de servir, démouler la terrine en la retournant sur une planche, retirer le film plastique puis la couper en tranches de 2 cm avec un couteau bien tranchant.
9. Servir avec une salade de mâche ou de roquette.