

# Terrine de Saumon à l'Aneth

Vous réussirez à la perfection cette terrine, toute légère, facile à réaliser.

Choisissez pour cette entrée raffinée, un bourgogne blanc qui l'accompagnera avec brio !!!



Pour 8 personnes

1 saumon d'1,200 kg  
80 gr de pain de mie  
1 œuf entier + 2 blancs  
300 gr de crème épaisse  
20 cl de lait  
10 brins d'aneth  
2 pincées de muscade  
30 gr de beurre  
Sel et poivre blanc

Otez la croûte du pain de mie, émiettez-le et mettez-le à tremper dans le lait.

Levez les filets de saumon à l'aide d'un couteau tranchant, éliminez les parties noires et les fines arrêtes. Réservez un filet de la longueur de la terrine et coupez les autres en dés. Egouttez et pressez la mie de pain, mixez-la avec les dés de saumon, l'œuf entier et les blancs. Salez, poivrez et parfumez de muscade. Versez cette purée dans une jatte et mettez là 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four th 6 (180° C)

Placez la jatte contenant la purée de saumon dans un récipient plus grand, rempli d'eau et de glaçons. Incorporez progressivement la crème en travaillant vigoureusement le mélange avec une spatule en bois pour l'aérer, jusqu'à ce qu'il soit lisse, onctueux et léger. Ajoutez ensuite l'aneth finement hachée rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mélangez bien

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez de beurre fondu l'intérieur d'une terrine. Versez la moitié de la mousse de poisson. Lissez la surface avec une spatule en appuyant bien pour faire sortir les bulles d'air.

Placez le filet de saumon entier, salé, poivré, par-dessus. Recouvrez du reste du mélange. Tassez bien en tapant 2 ou 3 fois le fond de la terrine sur le plan de travail. Couvrez la terrine de son couvercle.

Placez la terrine dans un récipient plus grand rempli aux 2/3 d'eau bouillante. Enfouissez et laissez cuire pendant 1 heure. Sortez alors la terrine du bain marie et laissez la refroidir. Mettez la au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Démoulez-la au moment de servir. Tranchez-la et accompagnez-la de crème liquide fouettée avec le jus de citron et assaisonné de sel et poivre.