Terrine de saumon à l'aneth et au citron

Une terrine de saumon moelleuse parfumée à l'aneth et au citron, cuite en bain-marie. Elle se tranche proprement après une nuit au frais.

6 personnes	20 min préparation	45 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de filets de saumon
- 200 g de filets de poisson blanc
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe d'aneth
- 1 citron
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Couper le poisson en morceaux et retirer les arêtes.
2. Mettre le poisson, les œufs, la crème, le sel et le jus du citron dans le bol.
   30 sec / vitesse 6
3. Ajouter l'aneth et mélanger.
   10 sec / vitesse 3 / sens inverse
4. Verser dans une terrine beurrée.
5. Cuire 45 minutes à 160°C au bain-marie dans le four.
6. Laisser refroidir puis réfrigérer 12 heures avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Couvre la terrine d'une feuille d'aluminium pendant la cuisson pour éviter qu'une croûte se forme.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.