

Recette du 11/12/2014

XXX ○○○

## Terrine de saumon maître-queue

meilleur si  
se mettie fin  
Pour 8 personnes

Préparation : 40 minutes. Cuisson : 1 heure.

### Ingrédients :

400 g. de chair nette de saumon  
200 g. de chair de merlan ou brochet  
1/2 lit. de crème fraîche  
3 œufs  
Sel, poivre du moulin.

Mixer la chair de saumon avec 2 œufs et les 3/4 de la crème. Lorsque le mélange est lisse, passer au tamis. Refaire la même opération avec la chair de merlan ou brochet, 1 œuf et le reste de crème.

Dans une terrine en porcelaine pouvant aller au four et beurrée, mettre la moitié de la farce de saumon, la farce de brochet, puis recouvrir avec le restant de farce de saumon, lisser la surface.

Mettre à cuire au four au bain-marie. Compter 1 heure de cuisson à 180°. Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille qui doit être chaude au milieu.

Retirer du four, mettre sous légère presse et placer au frais jusqu'au lendemain.

Servir avec une sauce mayonnaise, tartare ou raifort.

Cette terrine est aussi excellente chaude avec une sauce poisson :

merlan = ajouter 1/2 échalote grise  
saumon → ajouter 1 pincée de cumin

### Fumet de poisson

Avec divers déchets et parures de poisson que le poissonnier vous donnera, de préférence de sole ou de turbot.

Les mettre dans une casserole avec une garniture aromatique (laurier, girofle, oignon, carottes, persil, céleri branche, poivre en grains, pas de sel).

Remplir d'eau 1 x 1/2 la hauteur. Faire bouillir à petit feu 30 minutes puis passer au chinois.

### Pour la sauce (4 personnes)

Prendre 1 dl. de fumet de poisson. Cuire 5 minutes.

Ajouter 1 dl. de crème fraîche, cuire encore 5 minutes. Lier ensuite avec 10 g. de beurre manié, cuire 3 minutes, ajouter 40 g. de beurre frais, assaisonner de sel fin, d'une pointe de cayenne et éventuellement selon le goût ou la recette d'un demi jus de citron.