

N°30

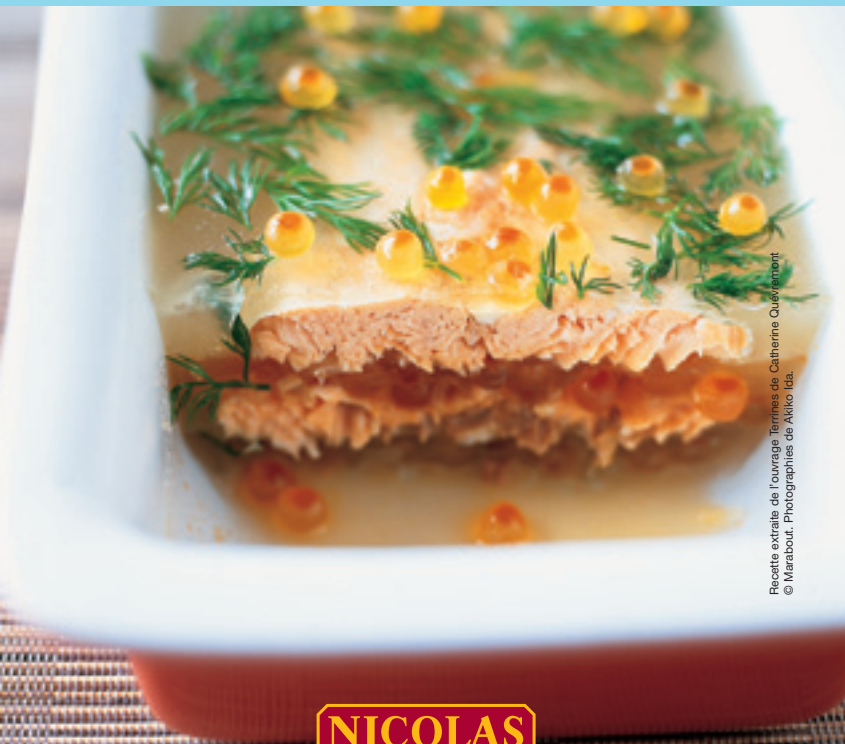


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

Terrine tout saumon



Recette extraite de l'ouvrage Terrines de Catherine Quevremont
© Marabout. Photographies de Akiko Ida.

NICOLAS

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 min - 12 h au frais

Pour 6/8 personnes

**2 filets de saumon de la longueur de la terrine | 1 pot d'œufs de saumon
2 sachets de gelée de poisson ou bien 8 feuilles de gélatine
fleur de sel parfumée au thym | poivre | 1 bouquet d'aneth**

Lavez et épongez les filets de saumon. Posez-les dans le panier du cuit-vapeur, salez et poivrez. Faites cuire 15 minutes et laissez refroidir à température ambiante. L'astuce : placez la terrine au congélateur.

Préparez la gelée au saumon : avec les 2 sachets, faites 75 cl de gelée de poisson. Laissez-la refroidir un peu et même commencer à prendre. Il faut que la gelée nappe la cuillère sans être complètement ferme. Réservez 6 c. à soupe de gelée. Ajoutez les œufs de saumon au reste. Remuez délicatement.

Dressez la terrine. Sortez-la du congélateur, versez dans le fond une partie de la gelée réservée. Posez un filet de saumon puis de la gelée avec les œufs de saumon, un autre filet de saumon, finissez par de la gelée et des brins d'aneth.

Mettez 12 heures au moins au réfrigérateur.

Si vous ne trouvez pas de gelée de poisson, vous pouvez utiliser des feuilles de gélatine. N'oubliez pas de les faire ramollir dans un peu d'eau froide avant de les délayer dans de l'eau bouillante.

- Nez : d'arbouses, de baies sauvages.
- Bouche : typé, du grain, bonne allonge croquante.



le conseil de votre caviste :

Grains de Cepage, Syrah 2006
Vin de Pays du Var rosé

Et aussi :

Côtes de Provence AOC 2006