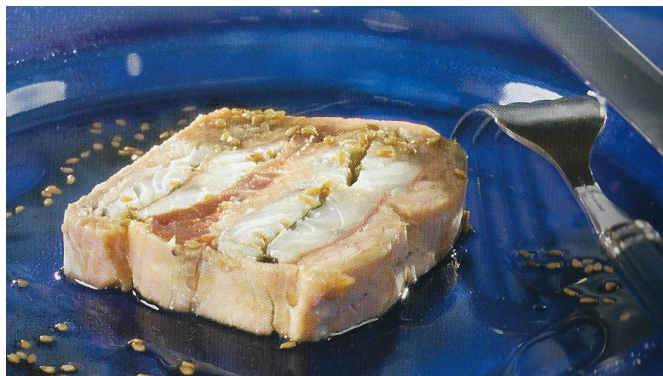


# Terrine de merlan, rouget et saumon

Recette pour 10 personnes



## Ingrédients

## Quantités

## Progression

Filet de saumon	1	Terrine :
Sel	QS	Recouvrir de sel 1 filet de saumon et laisser reposer
Gingembre frais	1 pièce	1 heure au froid. Dessaler sous l'eau froide pendant
Sucre semoule	0.100	2 heures, éponger puis frotter le saumon avec du
Aneth	1 bouquet	gingembre frais, ajouter le sucre en poudre, 1 botte
Coriandre	1 bouquet	d'aneth, ½ botte de coriandre et de l'huile d'olive.
Huile d'olive	QS	Laisser mariner pendant 5 heures au froid.
Filets de rougets	6	Mariner 6 filets de rougets et 6 filets de merlan dans
Filets de merlan	6	un bac avec de l'huile de sésame, sel, poivre, aneth
Tomates séchées confites	8	et coriandre pendant 5 heures au froid.
Huile de sésame	QS	Chemiser une terrine à l'aide d'un papier sulfurisé
Basilic	1 bouquet	et escaloper très finement le saumon mariné.
Sésame torréfié	0.100	Chemiser la terrine avec les fines tranches de
		saumon et monter par couches : merlan, rouget,
		tomate confites, basilic, sésame torréfié, saumon,
		merlan, basilic, rouget, sésame torréfié, refermer la
		terrine avec le saumon, filmer le dessus de la terrine
		et cuire à 100°C pendant environ 15 minutes,
		jusqu'à l'obtention d'une température de 63°C à
		cœur.
		Laisser reposer au froid une nuit.
Vinaigre d'estragon	0.050	Vinaigrette :
Huile de sésame	0.100	Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre d'estragon,
Sel	QS	l'huile de sésame, sel, poivre et sésame torréfié.
Poivre	QS	Démouler la terrine, trancher et déposer une tranche
Sésame torréfié	QS	dans une assiette, napper de vinaigrette. Déposer un
		petit bouquet de basilic et un petit morceau de
		tomate confite.

