

Terrine de truite

Recette pour 10 personnes



Ingrédients	Quantités	Progression
Filet de truite	0.350	
Filet de saumon	0.300	
Feuilles d'épinards	0.100	
Blancs d'œufs	0.060	
Crème liquide	0.250	
Sel	QS	
Poivre blanc	QS	



Montage :

Tapisser une terrine de 1.5 litre, de film alimentaire.

Porter à ébullition une grande quantité d'eau.

Couper les filets de truites en gros dés. Saler, poivrer et mettre au froid. Laver les épinards et les faire blanchir dans l'eau bouillante 1 minute. Etaler sur une feuille à plat.

Réduire en purée les morceaux de truite avec les blancs d'œufs, incorporer la crème, saler et poivrer. Saler légèrement le filet de saumon et l'envelopper dans les feuilles d'épinards.

Verser un tiers de la farce dans la terrine, déposer dessus le filet de saumon enveloppé de feuilles d'épinards, couvrir avec le reste de la farce et lisser la surface. Taper plusieurs fois le moule sur la table pour bien tasser la préparation. Rabattre le film sur le dessus de la terrine. Placer la terrine dans un plat bain-marie rempli d'eau chaude et enfourner 50 minutes à 150°C. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur.

Démouler au moment de servir.

Servir avec une crème légèrement montée avec sel, poivre blanc, un trait de citron et de la ciboulette ciselée.