

## Terrine aux deux saumons (frais et fumé) et à la ciboulette



Pour une terrine (26 x 11 cm) : 450 g de saumon frais (sans peau, sans arrête) - 3 œufs – 25cl de crème fleurette – 1 pincée de sel (pas trop car saumon fumé) – piment d'Espelette (eventuellement) ciboulette hachée et 150g de saumon ou truite fumée

Lavez la ciboulette et coupez-la en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients sauf le saumon fumé dans le bol du robot.

Dans le bol du robot : Mixez mais pas trop. La texture doit être grumeleuse, pas mousse.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez-en la moitié de la préparation dans le moule à cake.

Recouvrez avec les morceaux de saumon fumé grossièrement découpés.

Versez la deuxième moitié.

On couvre avec l'autre moitié

Mette le moule à cake dans un plat à gratin.

Remplissez-le d'eau que vous avez préalablement fait chauffer. Couvrez d'un papier aluminium (ne faites pas toucher le papier et la préparation) et enfournez pour 1h de cuisson. 10 minutes avant la fin, découvrez.

Terrine après cuisson

Démoulez, réservez au frais et au moment de servir, saupoudrez d'un peu de ciboulette ciselée.

Vous pouvez accompagner cette terrine d'une mayonnaise maison ou d'une sauce cocktail par exemple. Délicieux !