

Terrine de Colin et Saumon

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

10 parts - 1,5*/part

- * 300 g de filets de Colin
- * 1 tranche de pain
(trempé dans du lait puis essoré)
- * 1/2 oignon
- * 5 g de beurre
- * 10 cl de crème fraîche à 15 % MG
- * 1 blanc d'œuf
- * Sel, poivre, herbes fraîches
- * 120 g de saumon



Préparation :

Préchauffez votre four à 140°C (th.5) et posez votre moule à cake avec son support sur la plaque perforée.

Mettez le colin, le pain imbibé, le demi oignon, le beurre, la crème fraîche, le blanc d'œuf dans le bol du Cook'in® et mixez le tout 30 secondes sur vitesse 5. Assaisonnez avec sel, poivre et des herbes (ciboulette, persil...).

Versez la moitié de cette préparation dans le moule à cake, posez sur tout le long le saumon pour en faire une grande bande, et finissez par recouvrir de la préparation.

Enfournez pendant 1 heure à 140°C (th.5). Laissez refroidir complètement dans le moule en le mettant au frais quelques heures et démoulez-le au dernier moment.

Suggestion : Servez cette terrine avec une mayonnaise nappant ou une petite sauce citronnée.

Source : Trouvé sur « Magicmaman », posté par Capitaine Caverne