

## Terrine aux 2 saumons



- 600 gr de [saumon](#) frais
- 6 tranches de saumon fumé
- 250 gr de crème liquide
- 4 œufs
- aneth
- piment d'Espelette
- sel, poivre

J'ai utilisé du saumon surgelé que j'avais fait décongeler la veille.

Mixer le saumon frais. Ajouter ensuite la crème, les œufs et les épices et mixer à nouveau.

Préchauffer le four à 180°.

Diviser la préparation au saumon frais en 3.

Mettre une couche de préparation au saumon dans le moule puis une couche de saumon fumé, une nouvelle couche de préparation au saumon et de saumon fumé et finir par la préparation au saumon frais.

Enfourner pour 40 minutes, puis couvrir d'une feuille en silicone ou de papier sulfurisé et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et de couper en tranches.