Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Terrine saumon crevettes

12 | préparation 30 minutes

Ingrédients

Le socle :
12 tranches de pain de mie pain de mie
beurre

La terrine :
450 g de saumon frais
6 tranches saumon fumé
225 g de crevettes
105 g de lait
105 g de pain de mie
5 œufs
150 g de crème fraîche épaisse
50g de noisettes concassées
ciboulette coupée
sel
poivre
aneth
oeufs de lompe

Préparation

Le socle :

1. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, couper des ronds dans les tranches de pain de mie.
2. Beurrer les ronds, placer sur une toile de cuisson et faire dorer au four quelques minutes à 180 °C. Réserver.

La terinne

1. Préchauffer le four à 180 °C et placer le moule céramique sur une plaque perforée.
2. Hacher en 3 fois, le saumon frais à l'aide du Tornado, puis réserver.
3. Hacher ensuite les crevettes, puis réserver.
4. Imbiber le pain de mie de lait, puis le mixer à l'aide du Tornado.
5. Verser le mélange dans un cul-de-poule, puis ajouter les œufs, le saumon, les crevettes, la crème fraîche et la ciboulette.
6. Saler, poivrer, puis mélanger.
7. Remplir les empreintes du moule à moitié, disposer les noisettes concassées, ajouter le saumon fumé, puis recouvrir avec le reste de la préparation.
8. Enfourner 15 à 20 minutes à 180 °C.
9. Démouler quelques minutes après la sortie du four, puis réserver au frais 1 heure avant de décorer avec de l'aneth ou de la ciboulette, et quelques oeufs de lompe.

Accompagnements de fête, pour une présentation raffinée :
Salade de mesclun et copeaux de parmesan, vinaigrette au balsamique blanc.
Chutney de mangue ou de citron confit, pour le contraste sucré-salé.
Salade de concombre et radis à la crème légère citronnée

Terrine saumon crevettes au Thermomix

Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

12 | préparation 20 minutes

Ingrédients

Le socle :
12 tranches de pain de mie pain de mie
beurre

La terrine :
450 g de saumon frais
6 tranches saumon fumé
225 g de crevettes
105 g de lait
105 g de pain de mie
5 œufs
150 g de crème fraîche épaisse
50g de noisettes concassées
ciboulette coupée
sel
poivre
aneth
oeufs de lompe

Préparation

Le socle :

1. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, couper des ronds dans les tranches de pain de mie.
2. Beurrer les ronds, placer sur une toile de cuisson et faire dorer au four quelques minutes à 180 °C. Réserver.

La terinne

1. Préchauffer le four à 180 °C et placer le moule céramique sur une plaque perforée.
2. Mettre le saumon frais dans le bol du Thermomix, hacher 5 sec / vitesse 5, réserver.
3. Mettre les crevettes dans le bol, hacher 5 sec / vitesse 5, réserver.
4. Mettre le pain de mie et le lait dans le bol, mixer 10 sec / vitesse 6.
5. Ajouter les œufs, le saumon, les crevettes, la crème fraîche, la ciboulette, le sel et le poivre.
6. Mélanger 20 sec / vitesse 4.
7. Remplir les empreintes du moule à moitié, disposer les noisettes concassées, ajouter le saumon fumé, puis recouvrir avec le reste de la préparation.
8. Enfourner 15 à 20 min à 180 °C.
9. Démouler quelques minutes après la sortie du four et réserver au frais 1 h.
10. Décorer avec de l'aneth, de la ciboulette et quelques œufs de lompe.

Accompagnements de fête, pour une présentation raffinée :
Salade de mesclun et copeaux de parmesan, vinaigrette au balsamique blanc.
Chutney de mangue ou de citron confit, pour le contraste sucré-salé.
Salade de concombre et radis à la crème légère citronnée