

Terrine de saumon ou ballotins

Pour 6 personnes (de la garniture m'est restée) :

- 300 g de saumon fumé (que j'ai remplacé par de la truite fumée que je trouve plus digeste)
- 600 g de filets de saumon
- 1/2 citron
- 1,5 feuilles de gélatine
- 75 mL de crème liquide entière (30, 35 % de matière grasse)
- baies roses
- aneth
- ciboulette
- sel

Pour la mayonnaise maison :

- 1 jaune d'oeuf à température ambiante
- 1 càc de moutarde à température ambiante
- huile d'olive (j'ai mis huile d'olive + huile de colza car je trouvais le goût de l'huile d'olive assez fort)
- sel
- poivre

Disposer les filets de saumon aromatisés de citron, aneth, sel et poivre dans un cuit-vapeur et cuire 10 min. Sinon, cuire le saumon dans un court bouillon environ 10 minutes (temps variable selon la taille des morceaux). Laisser refroidir.

Tapisser les parois d'un moule à savarin ou moules individuels (j'ai utilisé un moule en silicone à gors muffins), avec les tranches de saumon fumé ou de truite fumée.

Émietter la chair cuite du saumon après avoir retiré peau et arêtes.

Préparer une mayonnaise : mélanger le jaune d'œuf avec la càc de moutarde et le sel et le poivre à l'aide d'un fouet. Faire prendre en ajoutant progressivement l'huile d'olive en un mince filet.

Faire tremper la gélatine dans un gros bol d'eau froide. Faire tiédir le jus de citron au micro-ondes et ajouter la gélatine essorée. Verser dans la mayonnaise.

Ajouter le saumon émietté, les baies roses, l'aneth ciselé, la ciboulette et le zeste du 1/2 citron.



Fouetter la crème bien froide au batteur en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation au saumon. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.



Garnir le moule à savarin ou les moules individuels de cette préparation, rabattre les tranches de saumon fumé ou de truite fumée, filmer et réserver au frigo pendant au moins 4 heures.



Démouler sur le plat de service et servir très frais avec salade, avocats, tomates cerises... selon vos amis.

