



# TERRINE DE SAUMON AUX ECRESSSES

[www.professioncuisinier.com](http://www.professioncuisinier.com)

## INGRÉDIENTS :

• 1 kg de filet de saumon • 1,5 kg d'écrevisses • Court bouillon, gelée de poisson QSP (quantités sans proportions) • 5 échalotes • 20 g Sel • 4 Œufs • 1 litre Crème UHT • 50 g Ciboulette ciselée • 10 g aneth

## Préparation :

PELER, désarêter le filet de saumon, le couper en gros morceaux, réserver au froid.

CHÂTRER les écrevisses, les cuire au court-bouillon pendant 3 minutes environ ; décortiquer, réserver.

## Procédé :

Dans un cutter sous vide Robot Coupe, hacher finement la moitié du saumon avec les échalotes, sel et poivre à 1500 tr/mn.

AJOUTER les œufs et mélanger toujours à la même vitesse, verser la crème, la ciboulette et l'aneth. Puis ajouter le saumon restant, incorporer les écrevisses et mélanger grâce au coup par coup (fonction pulse). Verser le mélange dans une terrine (de 24x10x8 cm).

## Cuisson :

CUIRE dans un four à vapeur pendant 1h20 environ, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 64°, refroidir.

## Finition et présentation :

DÉMOULER la terrine, lustrer à la gelée, réaliser un décor d'herbes, napper de gelée. Faire prendre au froid, trancher, dresser dans un plat de service.