Terrine de saumon et brocolis

10-12 personnes Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min - Réfrigération : 2h

Moule utilisé : bûche sapin de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-4 œufs
-200g de saumon frais
-140g de saumon fumé
-1/2 brocolis
-1 cc d'aneth
-1 cs de ciboulette
-1 cs d'épices "façon Mexicaine" Guy Demarle
-Zeste d'1 citron jaune
-250g de crème liquide entière
-Sel et poivre
-14 baies roses + 1 cc d'aneth pour la déco

Réalisation

- Faire blanchir les têtes de brocolis 10 min dans une eau bouillante.
- Mettre tous les ingrédients, sauf le brocolis, dans un mixeur et mixer le tout.
- Préchauffer le four à 160°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Verser la moitié de la préparation et tasser avec une spatule coudée. Placer les brocolis sur la crème, têtes en bas.
- Verser l'autre moitié de crème dessus et lisser.
- Enfourner durant 35 min.
- Passé ce temps, laisser refroidir et démouler bien froid.
- Décorer les arrêtes de sapin de baies roses et saupoudrer d'aneth.
- Déguster avec une petite mayonnaise maison par exemple.