

Terrine de truite saumonée à l'aneth



Ingrédients	Unité de mesure	Quantité
Truite saumonée	gramme	500
Filet de cabillaud	Gramme	300
Citron vert	Pièce	2
Crème liquide à 30% matière grasse	Décilitre	0,5
Fumet de poisson	Décilitre	0,5
Sel, poivre	PM	
Gélatine alimentaire (feuille de 2 gr)	feuille	5
Aneth		

Marche à suivre

- ✓ Cuire les filets de cabillaud et les truites saumonées en ambiance humide à 60°C
- ✓ Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide
- ✓ Mouliner le filet de cabillaud avec 300 gr à peu près de truites saumonées, réserver les plus beaux filets
- ✓ Intégrer la crème et la crème fraîche dans les poissons moulinsés
- ✓ Rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus des deux citrons ainsi que l'aneth
- ✓ Egoutter la gélatine et la dissoudre dans le fumet de poisson tiédi, au moins 40 °C.
- ✓ Intégrer le fumet de poisson gélifié dans la préparation
- ✓ Dresser la terrine de poisson dans un moule à pâtisserie et intégrer les filets de truites fumées au cœur de la terrine