

Terrine de saumon aux herbes

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 450 g de saumon frais
- 150 g de saumon fumé
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche liquide
- 3 branches de ciboulette
- 3 branches d’aneth
- 1 pincée de piment d’Espelette
- Sel

La **recette**

Etape 1

Mettre le saumon frais coupé en morceaux, les œufs, la crème fraîche, la ciboulette et l'aneth ciselées, le sel, le piment d’Espelette dans le bol. Mixer.

Etape 2

Faire chauffer dans une casserole remplie d'eau chaude jusqu’à ébullition. Préchauffer votre four à 180°C.

Etape 3

Verser la moitié de la préparation à base de saumon dans un moule à cake. Recouvrir avec les morceaux de saumon fumé. Verser la deuxième moitié de la préparation.

Etape 4

Mettre le moule à cake dans un plat à gratin et le remplir d’eau chaude. Couvrir d’un papier aluminium votre terrine et enfourner 1 heure.

Etape 5

La laisser refroidir puis la placer au frais jusqu’au moment de servir.