AiL MA COCOTTE!

# TERRINE DE SAUMON AU GINGEMBRE ET À LA CORIANDRE

- Coupez le saumon en 4 gros morceaux de 4 x 22 cm (soit la longueur de votre terrine). Salez et poivrez les morceaux. Coupez le reste du saumon en gros dés.
- Nettoyez et émincez finement les oignons nouveaux (mettez un peu de vert).
- Mixez les dés de saumon avec le zeste du citron vert et le gingembre. Rajoutez les blancs d'œufs et mixez à nouveau brièvement. Ajoutez la crème fraîche par petites quantités, en mixant par à-coups, pour ne pas chauffer la préparation. Ajoutez les oignons nouveaux, salez, poivrez et remuez délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez cette mousseline.
- Nettoyez les poireaux et séparez les feuilles. Ne gardez que les plus grandes. Ébouillantez-les 1 mn dans de l'eau salée. Rafraîchissez-les dans un saladier d'eau glacée et étalez-les sur du papier absorbant.
- Tapissez une terrine beurrée avec les feuilles de poireau, en alternant les parties foncées et claires et en les laissant dépasser à l'extérieur.
- Effeuillez la coriandre et réservez une vingtaine de feuilles pour le dressage.
- Émincez très finement les zestes d'orange confits.
- Préchauffez votre four à 120°C.
- Étalez dans la terrine une fine couche de mousseline de saumon, puis une couche de feuilles de coriandre, les gros morceaux de saumon, à nouveau une couche de feuilles de coriandre, les zestes d'orange confits et terminez par une couche de mousseline. Tassez un peu avec le dos d'une cuillère à soupe et rabattez les poireaux sur le dessus.
- Déposez la terrine dans un bain-marie frémissant, sans la couvrir. Glissez au four pendant 50 mn.

**Difficile**
**55 mn de préparation**
**50 mn de cuisson**
**Assez cher**
**Sans gluten**

**Ingrédients pour 6 pers. :**

Vous aurez besoin d'une terrine de +/- 22 x 10 cm

800 g de filet de **saumon** sans peau (choisissez un morceau épais de la longueur de votre terrine)
2 petits **oignons nouveaux**
Le zeste d'un **citron vert** bio
1 c. à café de **gingembre frais** râpé (adaptez cette quantité en fonction de vos goûts)
2 blancs d'**œufs**
10 cl de **crème fraîche liquide** très froide
2 **poireaux**
Un noisette de **beurre** (pour beurrer la terrine)
1 bouquet de **coriandre**
1 c. à soupe de zestes d'**orange confits** (ou de combawa)
1 c. à soupe de **baies roses**
**Sel**
**Poivre** du moulin

Si vous le souhaitez, vous pouvez accompagner cette terrine d'une **mayonnaise allégée** :

1 œuf
1 c. à café de moutarde de Dijon
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

*Variantes :*

Vous pouvez rajouter quelques œufs de saumon sur le dessus de la terrine.

- Une fois tiède, mettez la terrine au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Démoulez-la. Décorez le dessus avec les feuilles de coriandre réservées et les baies roses. Servez-la tranchée, accompagnée d'une salade verte.
- Si vous souhaitez accompagner cette terrine d'une mayonnaise allégée, faites d'abord une mayonnaise normale (en conservant le blanc d'œuf). Puis montez en neige le blanc d'œuf et incorporez-le délicatement à la mayonnaise.

💡 L'eau de votre bain-marie doit être frémissante sinon cela fausserait le temps de cuisson.

Petit rappel pour ne pas rater votre mayonnaise :

- le jaune d'œuf et la moutarde doivent être **à température ambiante**.
- quand vous ajoutez l'huile d'olive, **au début faites-le au goutte à goutte puis en mince filet**. Continuez à fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange monte et épaississe.