AiL MA COCOTTE!

TERRINE AUX DEUX SAUMONS

1. Sortez l'œuf, la moutarde et le beurre pour qu'ils soient à température ambiante.
2. Dans une casserole avec un panier vapeur huilé, portez de l'eau à ébullition. Assaisonnez le saumon frais et faites-le cuire à la vapeur 3 à 4 minutes maximum. Réservez.
3. Prenez une terrine rectangulaire et chemisez-la avec du papier sulfurisé (cf. en bas de page pour une astuce) puis recouvrez chaque côté d'une tranche de saumon fumé. N'en mettez pas au fond et réservez une à trois tranches (selon leur taille) pour recouvrir le dessus à la fin. Coupez en petits dés le reste de saumon fumé et réservez.
4. Prélevez le zeste du citron (j'utilise une Microplane) et pressez le jus. Mettez le jaune d'œuf (gardez le blanc, vous en aurez besoin) dans un bol avec la moutarde, les zestes du citron, le sel et le poivre. À l'aide d'un petit batteur électrique, incorporez très progressivement l'huile et montez cette sauce en mayonnaise.
5. Une fois la mayonnaise montée, rajoutez dans cet ordre, et très délicatement : le beurre ramolli et coupé en tout petits dés, le demi-yaourt, l'aneth effeuillée (gardez-en également pour le dressage) et le jus de citron.
6. Dans un petit saladier, montez le blanc en neige et incorporez-le délicatement à la préparation.
7. Une fois le saumon refroidi, enlevez la peau, les petites parties marrons et les arêtes et émiettez-le avec les doigts. Mélangez-le avec les dés de saumon fumé et ajoutez-les à la préparation. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
8. Remplissez la terrine et recouvrez-la entièrement de saumon fumé. Rabattez le papier sulfurisé, filmez et placez au frais pendant 2h00.
9. Si vous faites la chantilly salée, pensez à mettre le bol et le fouet qui serviront à la monter au frais pour qu'ils soient bien froids.

Assez facile
45 mn de préparation
3 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten

Ingrédients pour **4** pers. :

Vous aurez besoin d'une terrine rectangulaire/moule à cake de +/- 22 cm x 10 cm, d'une casserole avec un panier vapeur et d'un petit batteur électrique (mais vous pouvez également monter votre mayonnaise à la main avec un fouet)

- 300 g de **saumon fumé** en tranches fines (prenez de grandes tranches, ce sera beaucoup facile pour tapisser le moule)
- 300 g de filet de **saumon frais**
- 1 **œuf**
- 1 **citron jaune** bio
- 1 c. à café de **moutarde**
- 80 g de **beurre** ramolli
- 1/2 **yaourt nature**
- 1 dl d'**huile d'olive**
- Quelques tiges d'**aneth** (à défaut du cerfeuil ou de la ciboulette)
- 1 petite boîte d'**œufs de saumon**
- 1 c. à soupe de **baies roses**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

En accompagnement :

10. Pour la chantilly : versez la crème liquide dans le bol et fouettez la crème à petite vitesse au début pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Accélérez au fur et à mesure (vitesse la plus rapide à la fin). Vers la fin, quand la chantilly commence à faire des pics, ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre.
11. Démoulez la terrine sur un plat de service, enlevez délicatement le papier sulfurisé. Parsemez d'œufs de saumon, d'aneth et de baies roses. Servez la terrine entière ou en tranches, accompagnée de chantilly salée, de toasts de pain grillé et de salade verte.

💡 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 jusqu'à ce que le mélange monte et épaississe.
Si vous avez besoin de conseil pour réussir votre chantilly, consultez mon article "Techniques et astuces de chefs".
Pour chemiser correctement une terrine, prenez une règle, un crayon et une paire de ciseaux.
Posez la terrine sur une feuille de papier sulfurisé.
Rabattez le papier sur les parois afin de mesurez la surface dont vous aurez besoin, en gardant un côté plus large pour pouvoir recouvrir la terrine.
Découpez les 4 carrés de papier en trop aux 4 angles (cf. photo).
Puis humidifiez légèrement à l'eau la face qui sera contre les parois afin que le papier adhère bien au moule.

- **Toasts de pain grillé**

Si vous voulez faire une **chantilly salée** (facultatif) :

- 20 cl de **crème fraîche** liquide et entière
- 1 c. à soupe de **vinaigre de Xérès**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Pour une version moins coûteuse, ne mettez pas d'œufs de saumon (la recette d'origine n'en contient pas) ou remplacez-les par des œufs de truite.