

La recette du mois

TERRINE DE SAUMON aux petits pois

Pour 4 personnes :

1/2 livre de petits pois frais écosés, 400 g de saumon frais en filets, 1 bouquet d'oseille, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, 4 œufs, sel, poivre, paprika et piment de Cayenne en poudre.

Préparation : 20 mn Cuisson : 1 h au bain-marie

Rincer les petits pois, puis les cuire à la vapeur (en A-C ou au cuit-vapeur).

Détailler le saumon en petits cubes. Le mixer, L'aromatiser avec du paprika et une pointe de piment de Cayenne. Le verser dans la jatte. Ajouter la crème, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Battre les œufs en omelette dans une jatte. Y ajouter l'oseille ciselée et les petits pois.

Mélanger, ensuite, les deux préparations, beurrer un moule à cake. Y verser la préparation, puis faire cuire 1 h au bain-marie (au four) couvert d'un papier d'aluminium.

Laisser refroidir avant de démouler. Servir frais, en tranches, accompagnées d'un coulis (tomates ou poivrons) ou d'une Sauce crème et ciboulette hachée.)

Accompagner de toasts grillés. Servir un bon vin blanc frais (Muscadet, Bordeaux blanc...).

Merci Françoise L.

Bon appétit