

[Imprimer](#)

Terrine de saumon



Quantité	8 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	40 min
Repos	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Terrine de saumon

- 250 g de saumon frais
- 6 oeufs
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 2 citrons jaunes
- aneth
- sel, poivre

Préparation

pour Terrine de saumon

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Faites cuire le saumon à la vapeur. Salez-le, poivrez-le et écrasez-le à la fourchette.
- 3 Dans une terrine, mélangez les oeufs, la crème, l'aneth, le jus d'un citron, puis ajoutez les miettes de saumon.
- 4 Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et enfournez 40 min 180°C (th.6).
- 5 Servez tiède ou froid, décoré des rondelles du citron restant.