Terrine de saumon

cake sans gluten mag41

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**
Cuisson: **35 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 220 g de saumon
- 20 cl de lait de coco entier
- 4 œufs
- 2 c. à s. de farine de riz complet
- 1/2 c. à c. de curry en poudre
- QS de sel gris de mer
- QS d'huile d'olive

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans un blender, mélangez les œufs, la crème, le cury, le sel et la farine.
3. Faites cuire le saumon 4 à 5 minutes, en fonction de l'épaisseur des filets.
4. Quand le saumon est cuit, retirez les arêtes et la peau, puis émiettez-le dans le bol du blender. Mixez de nouveau en utilisant la touche « pulse » pour incorporer le saumon sans trop le mixer.
5. Versez le tout dans un moule à charlotte (adapté à votre Vitaliseur : moins de 24 cm de

diamètre) huilé et faites cuire 30 minutes environ. Vérifiez la cuisson en piquant le cœur de la terrine avec la pointe d'un couteau ; elle doit ressortir sèche. Sinon poursuivez la cuisson et vérifiez toutes les 5 minutes.

6. Une fois la terrine de saumon cuite, laissez-la tiédir quelques minutes, puis démoulez-la sur un plat. Placez-la ensuite au frais jusqu'au moment du service.

Cette recette a été réalisée par la cheffe Vanessa Romano pour le magazine 95° #41 (avril mai juin 2023). La terrine de poisson se conserve au frais durant 3 jours. Idéalement, et pour un plat équilibré, vous pouvez accompagner la terrine d'une salade verte. Attention de ne pas mixer le poisson, cela apportera moins de gourmandise !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes

Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram