

Terrine de saumon aux pistaches



Préparation :
30 minutes
+ **6 h** au
réfrigérateur



Cuisson :
10 minutes



Difficulté :
Moyen



POUR
6 PERSONNES



INGREDIENTS

- 800 g de filets de saumon sans peau, ni arête
- 2 blancs d'œufs
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 200 g de pistaches décortiquées
- 1 bouquet d'aneth
- 20 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre

PRÉPARATION

Faire cuire les filets de saumon à la vapeur pendant 10 minutes. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans le bol d'un mixeur, mettre les filets de saumon, la crème fraîche, les blancs d'œufs, le concentré de tomate, sel et poivre. Mixer jusqu'à obtention d'une purée fine. Incorporer les feuilles de gélatine essorées et 150 g de pistaches.

Tremper un moule en couronne dans l'eau froide. Sans l'essuyer, verser dedans la mousse de sau-

mon. Couvrir avec du film alimentaire et réserver au moins 6 heures au frais.

Au moment de servir, démouler la terrine et la découper en tranches fines.

Dans une casserole, verser le bouillon, la crème fraîche épaisse, la moitié de l'aneth ciselé, sel et poivre. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié.

Répartir les tranches de terrine dans les assiettes, ajouter la sauce et décorer avec des brins d'aneth et des pistaches.



La pistache est le fruit du pistachier. On la retrouve aux États Unis et en Iran.