

Hure de saumon au citron et poivre vert

Les ingrédients pour 8 personnes :

500g de filets de saumon sans la peau
6 oeufs
80 g de piments rouges (pimentos) en conserve
15 g de poivre vert
4 citrons
30 g d'échalotes
1/2 bouquet de persil plat
1 bouquet de cerfeuil
6 brins d'estragon
40 g de gelée en poudre
50 cl d'eau

Pour la marinade :

10 cl de vin blanc sec
1 c à s d'estragon frais ciselé
10 cl de court-bouillon
Sel et poivre

Mettre la terrine en porcelaine dans le frigo.

Couper le saumon en lanières de 1,5 cm de côté. Les mettre dans un plat allant au four avec le vin blanc, l'estragon, le court-bouillon, sel et poivre pendant 2 heures.

Cuire les oeufs durs à l'eau bouillante 8 mn ou plus suivant la grosseur.

Hacher les jaunes et les blancs séparément.

Préparer la gelée avec l'eau et la poudre et la mettre au frigo en remuant de temps en temps pour qu'elle soit prête à prendre.

Peler les citrons à vif et tailler les suprêmes en petits dés.

Pocher le saumon dans sa marinade portée à ébullition pendant 3 mn.

Egoutter le poisson.

Ciseler les échalotes. Faire de même avec le persil, le cerfeuil et l'estragon séparément.

Détailler les piments en petits dés.

Montage de la terrine :

Parsemer les ingrédients de la garniture au fond de la terrine : blancs et jaunes d'oeufs hachés, dés de citron, dés de piments, poivre vert en grains, persil, cerfeuil et estragon hachés. Recouvrir d'un peu de gelée et mettre au frigo. Puis allonger quelques lanières de saumon, assaisonner légèrement de sel et poivre et parsemer d'échalotes hachées.

Recouvrir d'une nouvelle couche d'ingrédients de garniture, de saumon et de gelée. Recommencer jusqu'au remplissage du moule et épuisement des ingrédients.

Réserver au frais 24 h.

Servir découpé en tranches avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>