

Terrine de saumon au gingembre

Les ingrédients pour 6 personnes

300 g de saumon
300 g de merlan
4 oeufs
30 cl de crème liquide
20 g de gingembre frais (j'ai pris la décoction de gingembre)
4 brins de ciboulette
2 gousses d'ail
1 orange
1 citron vert
(Piment d'Espelette)
Huile d'olive, sel et poivre

Bien enlever les arêtes des poissons avec une pince à épiler ou une pince spéciale poissons. Eplucher et hacher l'ail et le gingembre. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir, à l'huile d'olive, l'ail et le gingembre (je n'ai fait revenir que l'ail et j'ai fait mariner les filets de merlan dans la décoction de gingembre pendant 2h).

Mixer le saumon avec 2 oeufs et 15 cl de crème. Puis mixer le merlan égoutté avec 2 oeufs et les autres 15 cl de crème..

Récupérer les zestes du citron et de l'orange. Hacher la ciboulette.

Mélanger la fondue d'ail et gingembre au poisson blanc (j'ai juste ajouté l'ail) ainsi que la ciboulette puis assaisonner.

Mélanger au saumon les zestes et le jus d'un 1/2 citron et d'1/2 orange. Assaisonner (j'ai rajouté du piment d'Espelette trouvant que c'était un peu fade).

Chemiser une terrine de papier film en laissant déborder de chaque côté et remplir des farces de poisson en alternant les couleurs.

Refermer la terrine et cuire au B.M. à 180° 40 mn (compter une bonne heure).

Cette terrine se mange tiède ou froide.

Les ingrédients pour la vinaigrette au gingembre :

2 c à s de nuoc-mâm
2 c à s de jus de citron
2 c à s de sucre roux
3 c à s d'huile de tournesol
20 g de gingembre frais
3 brins de coriandre
2 gousses d'ail
Sel et poivre

Chauffer la sauce nuoc-mâm puis ajouter le sucre roux pour qu'il fonde. Hacher le gingembre épluché, le faire revenir dans l'huile. Hacher l'ail, ciseler la coriandre. Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>