Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

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

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