



TERRINE DE SAUMON

MATIÈRES PREMIÈRES

0,700 kg - Filet de saumon
0.300 kg - Crème fraîche fluide - 35% MG

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - Liant traiteur (Réf : 85102)
0,016 kg - Sel fin
01 kg - Poivre blanc moulu (Réf : 60192MVH)

PRÉPARATION

Pour obtenir une bonne émulsion il est important que toutes les matières premières soient fraîches et très froides. La cuve du robot devra également être refroidie. Commencer par mixer quelques tours la chair de saumon puis ajouter Liant traiteur ainsi que le sel et Poivre blanc moulu.

Ajouter ensuite progressivement la crème fraîche pour faire monter l'émulsion.

Une fois la finesse désirée atteinte, arrêter le robot et sortir la mousse.

Beurrer les terrines et remplir de farce, lisser le dessus à l'aide d'une spatule humide.

CUISSON

Cuisson au four vapeur ou bain marie à 120°C jusqu'à atteindre 72°C à cœur.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

