



## TERRINE DE POISSONS AU SAFRAN



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Recette : pour 8 à 10 personnes

### Ingrédients :

800 g de filet (sans peau) de poisson (lotte, dorade, saumon ou autre) dont 100 à 150 g de saumon (ou autre)  
300 g de gambas ou de crevettes  
6 œufs  
1 gros oignon jaune  
100 g de crème fraîche liquide  
100 g de crème fraîche épaisse  
6 tranches de pain de mie  
40 g de flocons de tomates  
 $\frac{1}{2}$  bouquet de ciboulette  
2 g de safran moulu  
Sel, poivre de siltimur

### Réalisation :

1. Tailler en rectangle 100 à 150 g de filet de saumon.
2. Toaster le pain de mie.
3. Mixer tous les poissons avec l'oignon et le pain de mie, puis diviser l'ensemble en deux parts égales.
4. Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, la crème liquide, la crème épaisse et la ciboulette ciselée.
5. Diviser ce mélange en deux, et y incorporer une moitié du poisson mixé avec le safran, saler & poivrer.
6. Mélanger le reste de l'appareil avec l'autre moitié du poisson mixé, saler & poivrer.
7. Emincer les gambas et les incorporer pour moitié à chaque appareil.
8. Parsemer de flocons de tomates le fond de la terrine, et verser la moitié de l'appareil (partie sans safran)
9. Déposer au cœur les morceaux de saumon rectangulaire.
10. Verser l'autre moitié de l'appareil.
11. Cuisson au four, dans un bain marie, à 180 ° pendant 45 minutes.

**LE JARDIN DES EPICES**

3 chemin de Riquewihhr 68240 KIENTZHEIM

[www.jardin-des-epices.com](http://www.jardin-des-epices.com)