

TERRINE DE SAUMON AU CREVETTES



Ingrédients

- 300 g de petites crevettes décortiquées
- 400 g de saumon frais
- 70 g de mie de pain sans croûte
- 70 g de lait (7 cl)
- 3 oeufs
- 30 g de beurre fondu
- 100 g de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffes ton four à 170° (th 6/7). Tu peux utiliser un moule, à manqué ou rectangulaire. Disposes des crevettes les unes à côté des autres, au fond du moule.
2. Cuire dans un bouillon-fumet le saumon et l'effeuiller
3. Dans un cul de poule [imbiber](#) la mie de pain avec le lait et l'écraser à la fourchette.
4. Ajouter les œufs, le saumon, le beurre fondu froid et la crème fraîche. Mélanger le tout.
5. Ajouter ensuite le reste de crevettes coupées en morceaux et la ciboulette ciselée. Saler et poivrez
6. Garnir le moule de farce, [lisser](#) la surface puis cuire 25 mn au four à 170°(th6/7).
7. Laisser reposer 5mn avant de démouler.
8. J'ai servi cette terrine avec une mayonnaise maison, du riz froid, des œufs durs et des crudités
9. En petits carrés, cette recette peut se servir en apéritif. Dans ce cas, concasser les crevettes et hacher finement le saumon découpe plus facile.