

Pain de saumon coulis de poireaux

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn en terrine un peu moins en présentation individuelle

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de saumon en boîte ou frais

20 cl de crème fraîche

4 oeufs

Sel et poivre du moulin

2 c à s de ciboulette ciselée

Pour le coulis de poireaux :

4 blancs de poireaux

20 cl de crème fraîche

50 g de beurre (j'en ai mis moins)

Sel et poivre du moulin

Préparation du pain de saumon :

Égoutter le contenu de la boîte de saumon et en réduire la moitié en purée à la fourchette ou au mixer. Si vous prenez du saumon frais le cuire à la vapeur.

Dans un saladier battre les oeufs à la fourchette avec sel, poivre et la ciboulette.

Mélanger avec la crème fraîche et la purée de saumon pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le reste de saumon émietté. Mélanger délicatement.

Beurrer un moule et y verser la préparation ou répartir dans des moules individuels.

Cuire au bain-marie à four préchauffé à 200° pendant 30 à 45 mn (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

Préparation du coulis de poireaux :

Laver les blancs de poireaux, les émincer finement et les faire étuver à feu doux 20 mn environ dans du beurre avec sel et poivre. Remuer et ajouter éventuellement un peu

d'eau froide si nécessaire. Mixer ensuite pour obtenir une purée et ajouter la crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement. Mixer à nouveau. Réchauffer doucement ce coulis et le servir avec le pain de saumon démoulé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>