



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Terrine de poireaux et de truite saumonée

Méthode

Étape 1 : la cuisson

1. Ecosser les petits pois puis les faire cuire à l'anglaise (c'est à dire 4 à 5 minutes dans une eau salée); les faire refroidir dans une eau glacée, égoutter, réserver.
2. Laver les jeunes poireaux, les tailler en deux et les faire cuire à l'anglaise.
3. Faire revenir les filets de truite à la poêle dans de l'huile d'olive, avec une gousse d'ail et du thym pendant 1 minute environ, les laisser refroidir.
4. Hacher les herbes.

Suite au verso...

Ingrédients (pour 6 portions) :

8 jeunes poireaux
4 filets de truite saumonée
100 ml (3,5 oz liq.) de consommé de volaille
½ feuille de gélatine
150 g (5,5 oz) de petits pois
1 bouquet d'herbes (ciboulette, persil, estragon, coriandre, thym, aneth)
300 g (10,5 oz) de tomates séchées
50 ml (1,75 oz liq.) d'huile d'olive

Pour la garniture : 80 g (3 oz) de dés de tomates, ciboulette

Méthode (suite)

Étape 2 : montage de la terrine

5. Préparer le bouillon de gelée : faire tiédir le consommé de volaille, y ajouter la gélatine, réserver.
6. Montage : mettre un film alimentaire légèrement humidifié dans le fond du plat à terrine REVOL. Éponger les feuilles de poireaux dans de l'essuie-tout.
7. Faire une purée avec les petits pois et un peu de bouillon dégelé. Ajouter le hachis d'herbes.
8. Chemiser avec des feuilles de poireaux, puis monter par couches : deux cuillères à soupe de bouillon de gelée, feuilles de poireaux, filets de truite saumonée, purée de petits pois, tomates séchées, poireaux.
9. Faire prendre la terrine à froid pendant 10 heures en prenant garde de bien la presser avec un bout de carton. Démouler et trancher la terrine, dresser une tranche dans une assiette et parsemer de dés de tomates et de quelques brins de ciboulette. Servir avec une vinaigrette.

*Terrine avec couvercle BELLE CUISINE disponible dans les tailles :
14 x 9,3 cm ; 19,5 x 9,5 cm et 23 x 11,3 cm*

