

Pressé de poireaux et saumon fumé, crème au raifort

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la terrine :

1kg de poireaux, 10g de gélatine feuille, 300g de saumon fumé, assaisonnement

Pour la crème de raifort

2dl de crème, 1 jus de citron, 20g de purée de raifort, assaisonnement

La terrine :

Nettoyer les poireaux. Les cuire dans l'eau salée. Les égoutter.

Prélever 300g d'eau de cuisson des poireaux, l'assaisonner fortement et y faire fondre la gélatine.

Chemiser les côtés d'une terrine avec les feuilles verte de poireau. Couler un peu de gelée et remplir la terrine en intercalant gelée, poireaux et saumon.

Bien tasser et laisser prendre au froid au minimum 6 heures.

La crème :

Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients.

Dressage :

Couper de belles tranches de terrine de 2cm d'épaisseur et les poser sur un fond de crème.