

Terrine d'asperges au saumon ou truite fumée

Pour 6 personnes :

- 8 / 10 grandes tranches de saumon fumé ou de truite fumée
- quelques asperges (5/6 env)
- 1 citron vert
- 250 g de brousse de vache
- 15 cl de crème liquide
- 4 ou 5 feuilles de gélatine
- sel, poivre

Facultatif : 3 cuillères à soupe de Noilly Prat

.....

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer légèrement le Noilly Prat dans une casserole

Incorporer la gélatine et remuer jusqu'à dissolution. Laissez bien refroidir.

Coupez en dés 2 petites tranches de saumon...

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée, puis les mettre dans l'eau froide
Les égoutter.

Monter la crème en chantilly et saler légèrement.

Mélanger le Noilly Prat et la gélatine avec la brousse, la crème montée en chantilly, le jus d'un demi-citron, les dés de saumon, salez, poivrez

Tapisser une terrine avec les tranches de saumon

Remplissez à moitié de la préparation à la brousse, puis poser les asperges dans la longueur

Compléter avec le reste de la préparation à la brousse, couvrir la terrine d'un film alimentaire et faire prendre au réfrigérateur 4h au moins...

Démouler sur votre plat de service...

Couper en tranches épaisses de préférence au couteau électrique

Servir avec des quartiers de citron vert.