

Timbale de saumon fumé et crème de courgettes.



Ingrédients

- 20 cl de crème légère fluide
- 350 g de courgettes
- 6 tranches de saumon fumé
- 20 g de beurre
- 2 g d'agar-agar
- sel et poivre



Préparation

Lavez et râpez les courgettes.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les courgettes râpées et laissez cuire 3 minutes. Saler, poivrer.

Dans une casserole, versez la crème et l'agar agar. Faites chauffer 2 minutes à petits bouillons puis ajoutez la crème aux courgettes cuites.

Taillez 2 tranches de saumon fumé en lanières, puis dans des emporte-pièces, tapissez le fond de film alimentaire avec. Déposez la moitié des tranches de saumon fumé, versez la préparation de courgettes et répartissez quelques lamelles de saumon. Refermez l'emporte-pièce par les tranches de saumon restantes. Filmez de nouveau puis mettez la terrine au frais 2 heures avant de servir.



Astuces de chef

« Pas de courgettes sous la main ? N'hésitez pas à les remplacer par des poireaux ou bien encore des épinards qui se marient eux aussi très bien avec le saumon. »