



# TERRINE AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH DE MICHA SCHÄRER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**240 g** Geräuchertes Lachsrückensfilet

**125 g** Demi-crème acidulée

**100 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

**1 bouquet(s)** Aneth, finement hachées

**1** Limette(s)

Raifort, râpée

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé.
2. Déposer le filet de saumon fumé dans le moule à cake.
3. Hacher finement l'aneth. Battre la crème entière en chantilly. Fouetter le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et mélanger avec l'aneth, la crème acidulée et la crème fouettée. Assaisonner de sel et de poivre et affiner avec un peu de raifort et du jus de limette.
4. Répartir la masse de QimiQ sur le filet de saumon fumé et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Servir comme entrée avec une salade de chou.