



TERRINE DE POISSON FUMÉ AU RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Séré maigre

Sel et poivre

Raifort

2 cs Aneth

Jus d'un citron

2 cc Vermouth sec

200 g Filet de truite, fumé, finement hachées

180 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le séré, les épices, le raifort, l'aneth, le jus de citron et le vermouth.
2. Incorporer le poisson finement haché.
3. Incorporer la crème fouettée.
4. Répartir la masse dans des formes recouvertes de papier sulfurisé et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).