



# 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 6 PORTIONS

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

**200 g** Séré maigre

Sel et poivre

Raifort

**1 cs** Aneth

Jus d'un citron

**1 cc** Vermouth sec

**100 g** Filet de truite, fumé, finement hachées

**125 ml** 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 à la masse.
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).
5. Démouler les formes et garnir.