



LACHS-HUMMERTERRINE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 970 G

400 g Filet de saumon, grossièrement haché

200 ml Crème entière

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 ml Fond d'homard

150 g Viande d'homard, cuit, coupé en dés

Sel marin

Poivre

Jus d'un citron

Pernod [anissette] (optional)

PRÉPARATION

1. Das kalte Lachsfilet mit der Sahne und weichem QimiQ Classic zu einer Farce verarbeiten.
2. Den Hummerfond langsam einarbeiten.
3. Das gewürfelte Hummerfleisch und die Gewürze untermengen.
4. In einer mit Plastikfolie ausgelegten Terrinenform bei 75° C ca.45min pochieren.