

Terrine de saumon aux pommes de terre Rosa ,lard fumé et thym

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	Pu	P	
Saumon	kg	0,6			<p>1 - Farce de saumon</p> <p>Faire fondre des échalotes émincées dans un peu de beurre et cuire la crème UHT pendant 1/2 h.</p> <p>Hacher les épinards hachés dans un petit mixeur et essorer de façon à en extraire le jus.</p> <p>Fabriquer une farce de saumon avec le saumon, les œufs, la crème infusée au thym et en dernier lieu le beurre ramolli.</p> <p>Mettre de côté 2/5 de la farce et réserver.</p> <p>Dans les 3/5, ajouter le jus d'épinards, réserver</p> <p>Cuire les pommes de terre Rosa coupées en rondelles dans de la crème au thym, égoutter réserver et refroidir.</p> <p>Procéder au montage de la terrine en lardant celle-ci de lard fumé, puis procéder au remplissage par une couche rose puis disposer les pommes de terre, une couche verte puis Pomme de terre et ainsi de suite, jusqu'à parfait remplissage.</p> <p>Cuisson : 63 °C à cœur.</p>
Œufs	u	2			
Beurre	kg	0,3			
Pomme de Terre Rosa	kg	0,5			
Lard fumé	kg	0,25			
Thym	QS				
Echalotes	u	6			
Crème UHT	kg	0,5			
Crème UHT	L	1,5			
Sel fin	QS				
Assaisonnement	QS				
Beurre	QS				
Epinards surgelés	kg	0,4			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					