

# Terrine de saumon

## INGRÉDIENTS

2 échalotes  
1/2 bouquet de ciboulette  
200 g de saumon au naturel en conserve  
3 oeufs  
150 g de fromage blanc type Philadelphia  
2 c. à soupe de crème fraîche  
2 c. à soupe de chapelure  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les échalotes et hachez-les. Lavez et ciselez la ciboulette. Retirez la peau et les arêtes du saumon.

Dans un saladier, mélangez le saumon avec les oeufs entiers, le fromage blanc et la crème fraîche. Ajoutez la chapelure, le hachis d'échalote et la ciboulette, salez et poivrez. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Versez la préparation dans une terrine allant au four, faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir et démoulez sur un plat.

À servir avec une salade de pommes de terre, et en disposant autour de la terrine des tomates cerises et des tranches d'avocat citronnées. C'est aussi bon avec du thon.

Petit plus: J'allège ce plat en prenant du fromage blanc à 20% de matière grasse et de la crème à 15%

Truc du chef: Arrosez la terrine avec un jus de citron dès sa sortie du four.

