



RECETTE

à faire lundi
matin

Terrine de saumon

Pour 8 personnes.

Ingrédients : 700 g de filet de saumon ; 125 g de carottes ; 125 g de haricots verts ; 3 tranches de pain de mie ; 160 g de lait concentré non sucré ; 2 œufs ; 1 bouquet de ciboulette ; le jus d'un demi-citron ; sel ; poivre.

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Coupez les carottes en lanières et faites-les cuire pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Equeutez les haricots verts et plongez-les pendant 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les et coupez-les en petits morceaux.
- Faites cuire le poisson pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis émiettez-le.
- Mélangez le saumon, le pain émiétté, le lait, les œufs battus, la ciboulette ciselée et le jus de citron. Salez, poivrez et mélangez.
- Au fond d'un moule à cake beurré, disposez un tiers de la préparation au saumon. Couvrez avec les haricots, ajoutez le deuxième tiers du mélange et disposez les carottes. Terminez par le dernier tiers de poisson.
- Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes environ.
- Laissez refroidir avant de servir.

✱ ✱ CE JOUR-CI, EN 1954

Décès de la romancière Colette. Membre
de l'Académie des Goncourt depuis 1945.
digne du Blé