**Terrine de saumon**

**Ingrédients (pour 10 personnes) :**

- 250 g de saumon en filet

- 40 g de poivrons rouge en conserve

- 2 oeufs

- 3 g de poivre vert

- 1 citrons

- 5 g d'échalotes hachées

- 1/2 cuillère à soupe de persil haché

- 1/2 cuillère à soupe de cerfeuil haché

- 1 pincée cuillère à café d'estragon haché

- 500 ml de gelée instantanée

- 10 verres (la taille des verres de Nutella est idéale)

**Pour la marinade :**

- 30 cl de vin blanc

- 30 cl d'eau

- 30 jus de citron

- 40 g d’échalotes hachées

- 1 cuillère à café d'estragon haché

- sel et poivre au goût

**Préparation de la recette :**

Garder verres dans le réfrigérateur.

Préparer des lanières de saumon de 1 à deux cm. Couper le poivrons en dés et mélanger avec le saumon et les ingrédients de la marinade.

Faire cuire l’œuf pendant 10 minutes, puis les rafraîchir à l’aide de l’eau froide. Séparer les jaunes des blancs ; garder les blancs et les hacher.

Préparer la gelée instantanée puis la mettre au réfrigérateur. Remuer chaque 5 minutes afin qu'elle ne fige pas et qu'elle prenne la consistante de l'huile.

Enlever la pelure des citrons puis détacher les tranches et enlever le plus possible la membrane. Découper en trois les tranches.

Égoutter le saumon de la marinade. Faire le saumon aux micro-ondes pendant 3 minutes à puissance maximale.

Mélanger 100 ml de gelée avec les blancs d'œufs hachés, les dés de citron, les poivrons, le poivre vert, le persil, le cerfeuil et l'estragon.

Recouvrir le fond des verres avec 2 cm de gelée, mettre à gélifier au réfrigérateur, ajouter une couche de lanières de saumon, repartir la moitié de la gelée du mélange dans les verres remettre au réfrigérateur ; recommencer cette opération une seconde fois, puis finir de remplir le moule avec la gelée restante; conservez dans le réfrigérateur pendant 24 heures. Servir accompagné d'une mayonnaise.

