

Terrine aux deux saumons

20 cl de Crème entière fluide

3 Oeufs

150 g de saumon fumé

500 g de saumon frais

3 c. à soupe de ciboulette

1 pincée de sel

1 pincée de Poivre du moulin

Préchauffez votre four à 180°.

Ciselez finement la ciboulette. Réservez.

Ôtez la peau du saumon frais si nécessaire, et coupez-le en morceaux grossiers.

Placez le saumon frais, les oeufs entiers, la crème et les herbes dans le bol du mixeur.

Salez et poivrez à votre convenance, mais n'oubliez pas que le saumon fumé est déjà salé.

Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien épais, mais tout en laissant des morceaux de saumon. Cette opération dure à peine 10 sec selon la puissance de votre robot.

Si vous n'avez pas de mixeur, fouettez la crème, les oeufs les herbes, le sel et le poivre dans un saladier. Coupez plus finement le saumon frais et ajoutez-le à l'appareil.

Versez 1/3 du mélange dans un moule à cake, tapissez d'une couche de saumon fumé coupé grossièrement en morceaux, ajoutez un second tiers du mélange, tapissez d'une deuxième couche de saumon fumé et terminez par le dernier tiers du mélange.

Déposez le moule dans un plat rempli d'eau chaude.

Couvrez avec une feuille d'aluminium et enfournez 45 minutes, puis 5 minutes sans la feuille d'aluminium.

Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au réfrigérateur au minimum 2h. Démoulez au moment de servir.

Servez avec une bonne mayonnaise et régalez-vous !

Frigousse de volaille du pays de Redon (courrier de l'ouest)

Préparation 30 min.

cuisson 1h

Pour 4 personnes :

1 poulet fermier de 1,6 kg ou 4 cuisses

2 oignons

200g de lardons fumés

40 g de beurre

1 c. à s. d'huile

5cl d'eau de vie (de cidre)

1 bouquet garni

75 cl de cidre brut

400g de châtaignes cuites

1 pincée de muscade

sel, poivre

Préparation :

1. Couper le poulet en morceaux (ou demander à votre boucher de le faire)
2. Eplucher, laver et émincer les oignons.
3. Blanchir les lardons (départ eau froide), compter 2 min. à partir du moment où l'eau bout. Les égoutter.
4. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et 20g de beurre, y déposer les morceaux de poulet (côté peau en premier) et faire juste colorer sur toutes les faces. Retirer le poulet, le réserver. Dégraisser la cocotte, y faire fondre le reste de beurre. Ajouter et faire suer les oignons. Déposer les lardons. Remuer.
5. Ajouter le poulet, verser et faire flamber à l'eau de vie. Assaisonner.
6. Déposer le bouquet garni et verser le cidre. Porter à ébullition, couvrir et cuire 45 min. ajouter les châtaignes 15 min. avant la fin de cuisson.
7. Servir bien chaud en cocotte.