



Marbré de saumon de l'Adour mariné aux jeunes poireaux et aux herbes

02/09/2011 à 14h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de saumon de l'Adour mariné
- 1 kg de jeunes poireaux
- 3 courgettes vertes à peau fine
- 250 g de concombre
- 8 tomates
- 30 g d'herbes mélangées (cerfeuil, persil, estragon, ciboulette)
- 1 œuf dur
- 8 cl de fumet de poisson
- 8 feuilles de gélatine
- Gros sel, sel fin, piment d'Espelette

Préparation :

- Commencez la préparation la veille. Retirez les feuilles vertes des poireaux, lavez-les, faites-les cuire pendant 6 minutes à l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les à l'eau glacée, égouttez-les et réservez. Faites également cuire les jeunes poireaux entiers, rafraîchissez-les, égouttez et réservez;
- Prélevez des lamelles sur les courgettes avec la peau, de 4 mm d'épaisseur, en vous servant d'une mandoline ou d'un coupe-légumes. Faites-les cuire pendant 1 minute à l'eau bouillante salée, rafraîchissez à l'eau glacée, égouttez et réservez;
- Pelez le concombre, taillez-le en lamelles de 4 mm d'épaisseur, en évitant les pépins; mettez-les à dégorger avec du gros sel dans une passoire pendant 10 minutes, puis rincez-les pendant quelques minutes sous le robinet d'eau courante;
- Ébouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en quartiers et supprimez l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour ne laisser que des pétales. Placez-les sur un tamis et poudrez-les de gros sel, laissez-les dégorger pendant 10 minutes, rincez-les rapidement à l'eau courante, puis épongez-les sur du papier absorbant;
- Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide, puis essorez-les soigneusement. Faites bouillir le fumet de poisson dans une casserole, ajoutez la gélatine essorée et mélangez rapidement avec un fouet. Passez le tout dans une passoire fine puis ajoutez les fines herbes ciselées;
- Détaillez le saumon mariné en lamelles de 24 x 8 cm, de 8 mm d'épaisseur. Chemisez une terrine rectangulaire de papier film en l'humidifiant pour qu'elle épouse bien la forme du récipient (recouvrez ses parois pour faciliter le démoulage). Tapissez-la ensuite avec le vert de poireau;
- Passez les pétales de tomate dans la gelée et placez-les dans le fond de la terrine en formant une couche régulière. Procédez de la même façon pour les couches suivantes, en ajoutant de temps en temps une pincée de sel et de piment d'Espelette: lamelles de courgette, saumon, jeunes poireaux entiers, œuf dur haché, pétales de tomate, lamelles de concombre, saumon et enfin courgettes;
- Versez un peu de gelée pour compenser les manques occasionnés durant le montage;
- Repliez le papier film avec le vert de poireau et posez par-dessus une planchette en bois, avec un poids pour bien presser la terrine. Mettez-la pendant la nuit dans le réfrigérateur. Le lendemain, servez-la en tranches bien froides.

L'astuce du chef :

Taillez plus facilement vos terrines à l'aide d'un couteau scie, couteau scie électrique ou encore d'un couteau à saumon.