 **Terrine aux deux saumons**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

 **- 600 g de filet de saumon sans peau
- 150 g de saumon fumé en tranches
- 4 œufs
- 250 ml de crème liquide
- 2 càs d'aneth
- sel & poivre du moulin
- Moulin saveur pour poisson** [**Ducros**](http://www.facebook.com/PereDucros?ref=ts&fref=ts)**- Piment d'Espelette** [**Ducros**](http://www.facebook.com/PereDucros?ref=ts&fref=ts)

**1 moule à cake de 28 cm x 11 cm tapissé de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Couper les filets de saumon en dés.
Les mixer avec les œufs, la crème et l'aneth.
Assaisonner de sel, poivre, épices pour poisson et piment d'Espelette, suivant le goût.
Mixer encore rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
Étaler 1/3 de cette préparation dans le moule.
Recouvrir de saumon fumé.
Étaler la moitié de la préparation de saumon restante.
Couvrir de saumon fumé.
Disposer enfin le reste de la préparation au saumon.
Couvrir le moule avec une feuille de papier cuisson et pour éviter qu'elle s'envole dans le four, emballer le tout d'aluminium.
Enfourner pour 40 minutes.
Découvrir la terrine et laisser dorer légèrement pendant encore 10 minutes dans le four.
Laisser refroidir puis mettre au frais.
**Découper en tranches et servir bien frais avec des quartiers de citrons ou comme moi avec de la crème battue avec un filet de citron et bien assaisonnée en sel et poivre.**