 **Terrine bicolore**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 1,200 kg de saumon frais paré  
- 400 g de filets de merlu  
- 200 g de tranches de saumon fumé  
- ciboulette  
- 4 (3 + 1) blancs d'œufs  
- 405 g (135g +270g) de crème fraîche épaisse  
- 4 tranches de pain de mie  
- lait  
- poivre au citron  
- sel  
Sauce :  
- crème fraîche  
- jus de citron  
- sel & poivre blanc**

**Un moule à cake de 30 cm x 11 tapissé de papier cuisson + un plat pouvant le contenir**  
**Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante) avec le plat contenant de l'eau chaude pour faire un bain-marie.**

Ôter la croute du pain de mie et les mettre à tremper dans du lait.  
Laver la ciboulette et la ciseler très finement.  
Couper la chair des deux poissons en dés sans les mélanger.  
Mixer séparément la chair des deux poissons, rapidement pour ne pas l'échauffer.  
Mélanger la purée de saumon avec trois blancs d'œufs, les deux-tiers du pain de mie bien essoré et 270 g de crème. Saler et poivrer (poivre au citron pour moi).  
Mélanger soigneusement pour obtenir une farce homogène.  
Pour faire les choses bien, il faut placer le saladier contenant les éléments sur un lit de glaçons et faire le mélange rapidement pour qu'il ne s'échauffe pas.  
Garder au frais.  
Procéder de la même façon avec le poisson blanc, en ajoutant un blanc d'œuf, le reste de mie de pain et 135 g de crème.  
Lorsque la farce est bien fine, la transférer dans un saladier et ajouter la ciboulette, du sel et du poivre (au citron pour moi).  
Déposer la moitié de la farce au saumon dans le moule à cake et tasser avec le dos d'une cuillère.  
Couvrir avec les tranches de saumon fumé.  
Étaler la farce au poisson blanc.  
Couvrir avec le reste de farce au saumon.  
Déposer sur le dessus une feuille de papier cuisson.  
Déposer le moule dans le bain-marie chaud et laisser cuire pendant une heure environ.  
Sortir le moule du bain-marie et le laisser refroidir.  
Mettre la terrine au frais pendant au-moins 6 heures (la veille pour moi).  
Le jour du repas, découper délicatement la terrine en tranches.  
Décorer de rondelles de citron jaune ou vert, de persil, de tomates cerises et éventuellement d'œufs de saumon.  
J'ai servi avec une sauce au citron préparée très rapidement en fouettant de la crème liquide avec du jus de citron, du sel et du poivre blanc à doser suivant le goût.