 **Pain de saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/04/Pain-de-saumon-DSCN5564_25620.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Terrine :  
- 500 g de saumon - 4 échalotes - 1 càc d'aneth ciselé - 6 œufs - 400 g de fromage blanc  
- 2 càc de** [**ketchup**](http://croquantfondantgourmand.com/ketchup-maison/) **- 30 g de crème épaisse - 2 càs de moutarde - 1 pincée de sel  
- 2 pincées de piment d'Espelette - 1 citron pour le décor  
Sauce :  
- 150 g de fromage blanc - 1 càs de jus de citron – ciboulette - sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 x 10 cm tapissé de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La terrine :**Enlever la peau du saumon ainsi que la partie noire et grasse (il est resté 450 g de chair).  
Couper le poisson en petits morceaux. Éplucher les échalotes et les couper en quatre.  
Mixer le poisson et les échalotes.  
Ajouter aneth, œufs, fromage blanc, [**ketchup**](http://croquantfondantgourmand.com/ketchup-maison/), crème, moutarde, le sel et le piment.  
Mixer l'ensemble pour obtenir une pâte fine. Goûter et rectifier l'assaisonnement.  
Verser la préparation dans le moule. Couvrir d'une feuille de papier cuisson.  
Enfourner pour 45 minutes.  
Retirer le papier et remettre au four pour 15 minutes.  
Tester la cuisson avec une aiguille qui doit ressortir sèche.  
Sortir le pain avec son papier et laisser tiédir.  
**La sauce d'accompagnement :**  
Mettre dans un bol le fromage blanc, le citron, la ciboulette ciselée, du sel et du poivre.  
Bien mélanger et réserver.  
**Le service :**Couper la terrine en tranches.  
Garnir de rondelles de citron et de tomates cerise.  
Servir le pain de saumon avec la sauce au fromage blanc et une salade.