



## Террин из лосося с раками

### Ингредиенты

1 кг филе лосося, 1,5 кг раков, рыбное желе, 5 луковиц-шалот, 20 г соли, 2 г перца, 4 яйца, 1 л подогретых сливок, 50 г рубленого резанца, 10 г укропа

### Приготовление

Промыть филе лосося, удалить косточки и нарезать крупными кусками, положить в холодное место.

Раков очистить и отварить с пряностями около 3 минут, снять панцирь.

### Процедура приготовления

Измельчить в куттере Robot-Coupe половину филе лосося с луковиц-шалот, солью и перцем. Добавить яйца и перемешать на той же скорости, долить сливки, положить резанец и укроп. Добавить оставшиеся филе лосося, положить раков и перемешать в пульсовом режиме. Выложить массу в форму для запекания и готовить в духовке на водяной бане около 1 ч 20 минут до получения температуры 64° внутри, затем остудить.

Вынуть террин из горшочка, покрыть желе, украсить зеленью. Охладить, нарезать ломтиками и подавать на блюде.