

TERRINE D'ASPERGES AU SAUMON

Pour 4 personnes

500 g d'asperges vertes

2 petits oignons

100 g de saumon

2 c à c d'huile d'olive

50 g de pain de mie

25 cl de lait

3 œufs

80 g de parmesan râpé

Cuire les asperges. Réserver.

Préchauffer le four à 180° ou th 6. Éplucher et émincer les oignons. Couper le saumon en dés.

Dans une poêle faire chauffer l'huile, mettre les oignons à revenir avec le saumon. Cuire 5 mn à couvert. Mettre le pain de mie à tremper dans le lait puis le mixer avec les œufs et le parmesan.

Mélanger cette préparation avec le saumon.

Dans un plat à terrine alterner asperges et préparation. Cuire 40 à 45 mn.

Servir tiède ou froid avec une salade verte.