



## Terrine de Saumon rouge

### Ingrédients

4 cuillères à soupe de double concentré de tomates SuperCirio 400 g de tomates pelées Cirio 200 g de filets de saumon frais 20 cl de crème fraîche 1 gousse d'ail Huile d'olive extra vierge Basilic Sel et poivre

### Préparation

1. Écrasez le saumon.
2. Ajoutez la crème fraîche et le concentré de tomates Cirio, salez et poivrez. Mélangez immédiatement.
3. Beurrez un emporte-pièce rectangulaire et remplissez-le avec le mélange.
4. Recouvrez d'aluminium et enfournez à 150 °C pendant 40 minutes.
5. Pendant ce temps, faites cuire dans une poêle les tomates pelées Cirio avec l'ail pendant 30 minutes.
6. Retirez du feu et mixez avec le basilic jusqu'à obtenir une crème.
7. Continuez à mixer en rajoutant de l'huile, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
8. Attendez la fin de la cuisson du saumon et servez tiède avec la sauce tomate.

