

## Terrine de Saumon fumé et avocat

- 200g de saumon fumé
- Avocat de 250g
- Un citron non traité
- Deux échalotes
- 1/8 litre de crème à 14% (125cl)
- 6 pointes de couteaux de poivre de Cayenne (ou Tabasco)
- Gelée au madère avec 1/3 litre d'eau



Préparer la gelée au madère : dans une casserole préparer 300 Ml d'eau froide et le contenu d'un sachet de gelée. Faites chauffer a feu moyen en remuant jusqu'à la première ébullition, Puis retirer du feu et mélanger encore. Laisser refroidir. Pendant ce temps, mixer finement le zeste de citron, les échalotes, le saumon fumé, ajouter la crème et ajouter la gelée préalablement préparée

Préparer l'avocat coupé en cube.

[www.sene.name](http://www.sene.name) ou [www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)

## Mini-Canelés Bordelais

- 60 mini-Caneles
- ½ litre de lait
- 2 œufs entiers +2 jaunes
- 100 g de farine
- 150 g de sucre ( jusqu'à 250 g selon gout)
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel , 1 cas de rhum
- 1cas d'extrait de vanille (ou gousse de vanille fendue dans le lait)



Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre

Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre et les œufs avec votre fouet.

Incorporer à ce mélange le lait bouillant en remuant au fouet pour obtenir une pâte sans grumeaux et fluide (comme une pâte à crepe)

Laisser refroidir une heure au frigo et verser le rhum en remuant avec le fouet

Cuisson : mettre le four à thermostat 270° (th 8-9) pendant 10 mn

Remplir le moule à mini-canelés en silicone en les mettant sur une grille ,( sans le beurrer) au 2/3 de la hauteur ( la pâte va gonfler puis baisser)

Enfourner a mi hauteur a 6 mn a 250° puis abaisser la température à 160° pendant 45 a 50 mn . L'extérieur doit être marron foncé et l'intérieur moelleux .Demouler froid.

La durée peut légèrement varier selon le modèle de four .

Les cannelés se conservent quelques jours dans une boîte en métal [www.sene.name](http://www.sene.name) ou [www.cuisine.sene.name](http://www.cuisine.sene.name)