

Balantine de saumon et de cabillaud

500 g de filet de cabillaud

100 g de salicorne

30 g de statice

80 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite

450 g de filet de saumon frais en tranches

Sel - poivre

Blanchissez la salicorne et le statice 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez sous l'eau froide courante. Passez le cabillaud au hachoir en deux phases : une fois à travers une grille pour un haché grossier et ensuite à travers une grille plus fine. Hachez la salicorne et le statice et ajoutez-les. Ajoutez le mélange d'œufs brouillés Cocovite, mélangez et assaisonnez de sel et de poivre. Placez les tranches de saumon les unes à côté des autres pour former une couche épaisse. Versez la farce et roulez en forme de saucisse. Roulez dans une feuille de film alimentaire et serrez. Cuisez à la vapeur pendant 15 minutes à 72 °C.

