

Terrine de poissons à la noix de Saint Jacques

Pour 6 terrines individuelles:

un pavé de saumon
un petit filet de poisson blanc (ici un morceau dos de cabillaud)
6 noix de saint Jacques
2 CS de beurre 41%
2CS de crème fraiche 3%
Plein d'aneth, plein de ciboulette
du sel, du poivre
le jus d'un citron
2g d'agar agar

Faire cuire les poissons dans un court bouillon ou à la vapeur. Saisir les noix de Saint Jacques à la poêle et réserver. Dans un plat, écraser les poissons cuits à la fourchette, ajouter le beurre et la crème fraiche. Mettre le jus du citron à bouillir. Hors du feu, ajouter 2g d'agar agar et laisser gonfler trois minutes. Ajouter à la préparation précédente. Bien mélanger, assaisonner. ne pas hésiter à bien assaisonner et à mettre beaucoup d'herbes.

Dans 6 petits cercles à pâtisserie, ou ramequins couverts de cellophane, déposer une couche de poisson, ajouter la noix de Saint Jacques, finir de remplir le cercle ou la terrine. Réfrigérer au moins 6 heures.