

Terrine de Saint-Jacques, saumon et crevettes à la crème citronnée

Préparation : 20 mn (à faire la veille)

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

400 g de crevettes roses décortiquées

150 g de noix de Saint-Jacques

400 g de saumon frais

2 blancs d'oeufs

30 cl de crème liquide entière

6 c à s d'herbes ciselées mélangées (coriandre, ciboulette, aneth)

1 citron

6 c à s de crème fraîche épaisse

Sel et poivre du moulin

Couper en dés la moitié du saumon, toutes les noix de Saint-Jacques et les crevettes. Dans un robot mettre l'autre moitié du saumon, les blancs d'oeufs, du sel et du poivre. Mixer par impulsions brèves. Verser dans un saladier. Ajouter la crème liquide, les dés de saumon, de Saint-Jacques, de crevettes et les herbes. Vérifier l'assaisonnement et verser dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm, puis cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 160° pendant 40 mn.

Laisser refroidir et réfrigérer 24 h.

Pour accompagner mélanger la crème fraîche avec le jus du citron, du sel et du poivre.

Servir la terrine tranchée avec la crème citronnée.

Conseils : ne coupez pas les Saint-Jacques en trop petits dés. Pour trancher la terrine, un couteau électrique est préférable afin de faire des tranches régulières. Pour la sauce d'accompagnement vous pouvez en prévoir plus. J'ai fait la cuisson à 170° dans mon four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>