

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 23

TERRINE DE SAINT-JACQUES, SAUMON ET CREVETTES A LA CREME CITRONNEE

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 400 g de crevettes décortiquées
- 150 g de noix de St Jacques
- 400 g de saumon frais
- 2 blancs d'œufs
- 30 cl de crème liquide
- 6 c à s d'herbes ciselées mélangées (coriandre, ciboulette, aneth)
- 1 citron jaune
- 6 c à s de crème fraîche épaisse
- sel, poivre



Préparation de la recette :

- 1 Coupez en dés la moitié du saumon, toutes les noix et les crevettes.
- 2 Dans un robot mettre l'autre moitié du saumon, les blancs d'œufs, du sel et du poivre. Mixez par impulsions brèves.
- 3 Versez dans un saladier. Ajoutez la crème liquide, les dés de saumon, de St jacques, de crevettes et les herbes. Vérifiez l'assaisonnement.
- 4 Versez dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm, puis cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 160 ° pendant 40 mn.
- 5 Laissez refroidir et réfrigérez 24 h.
- 6 Mélanger la crème fraîche avec le jus de citron, du sel et du poivre.
- 7 Servez la terrine en tranches avec la crème citronnée.