



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Dôme de Saint Jacques au gingembre



Ingrédients dans mon TM 31:

- 400 g de noix de Saint Jacques sans corail
- 4 oeufs
- 1/2 pot de crème fraîche épaisse (250g)
- 1/2 cuillère à café de gingembre confit râpé
- quelques tours de moulin mélange "gros sel et piment"
- quelques tours de moulin de poivron "5 baies"

Tout mixer en montant jusqu'à vitesse 6 pendant quelques secondes puis vitesse 15, 10 sec. Répartir dans les empreintes silicones (12) à l'aide d'une poche à douille unie assez gros trou. Couvrir avec une toile de cuisson siliconée. Cuire th°6 environ 30 à 35 mn.

<http://cachou66.canalblog.com/>