



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

### Terrine de Saumon aux Noix de St Jacques



#### **- Ingrédients :**

- \* 500 g de filets de saumon
- \* 350 g de noix et corail de Saint Jacques
- \* 40 g de mie de pain rassis
- \* 1 dl de lait
- \* 2 dl de crème fraîche
- \* 3 oeufs
- \* 40 g de beurre
- \* 2 càs de cognac

#### **- Réalisation :**

- \* Emiettez la mie de pain dans un bol.
- \* Faites chauffer le lait et le verser sur le pain. Amalgamez bien le tout à la fourchette.
- \* Réduisez le poisson en miettes au robot (brièvement pour ne pas le cuire). Ajoutez la mie de main essorée et redonnez un tour de mixage.
- \* Ajoutez à la farce de poisson, que vous aurez versée dans un saladier, les oeufs, salés, poivrés et battus en omelette ainsi que la crème fraîche.
- \* Essayez les noix de Saint Jacques dans un papier absorbant.
- \* Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle et faites rapidement saisir les noix de Saint Jacques.
- \* Salez, poivrez et flambez au cognac.
- \* Egouttez les noix de Saint Jacques et recueillez le jus rendu pour l'ajouter à la farce de poisson.
- \* Préchauffez votre four à 180 ° C (th.6).
- \* Chemisez un moule à cake de papier cuisson.
- \* Versez la moitié de la farce dans le moule.
- \* Répartissez les noix de Saint Jacques.
- \* Recouvrez de l'autre moitié de farce.
- \* Egalisez la surface, répartissez quelques noix de beurre et recouvrez d'une feuille de papier aluminium.
- \* Enfouissez au bain-marie pour 40 min.
- \* Otez le papier d'aluminium et remettez au four pour 20/25 min.