



## A base de poissons et fruits de mer Terrine de coquilles saint-jacques



10h25	30 min	1h55	8h	222
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

## Étape 1

Préparation de la terrine

- Préchauffer le four à 180°C (Th.6) et y placer un plat rempli d'eau.
- **2** Ce plat servira pour la cuisson au bain-marie.
- 3 Laver et ciseler le persil.
- Laver et éplucher les carottes. Les couper en petits dés et les faire cuire à la vapeur (ou dans une casserole d'eau) une quinzaine de minutes.
- 5 Une fois cuites, bien les égoutter. Réserver.
- 6 Préparer les coquilles Saint-Jacques.
- Mixer les noix de Saint-Jacques avec les oeufs, la crème, le safran. Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Il est possible de garder quelques noix entières pour la décoration de la terrine.
- 9 Ajouter les carottes, le persil et mélanger à la cuillère.

## Étape 2

Cuisson de la terrine

Huiler un moule à cake et y verser le mélange aux Saint-Jacques. Ingrédients pour 6 personnes

500 g Noix de Saint-Jacques

200 g Carotte(s)

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

20 cl Crème liquide (fleurette)

- 2 q Safran
- 1 Huile d'olive
- 2 c. à soupe Persil plat
- 1 Sel
- 1 Poivre

- 2 Il est également possible d'utiliser un moule à cake en silicone.
- Placer le moule dans le bain-marie, couvrir la terrine d'une feuille de papier d'aluminium.
- Cuire pendant 45 minutes à couvert puis 10 minutes supplémentaires à découvert. La terrine est cuite lorsque la lame d'un couteau ressort sèche.
- Laisser refroidir hors du four et réserver au réfrigérateur pendant 8 heures.

## Étape 3

Dressage

Servir la terrine en tranche, arrosée éventuellement de jus de citron.