



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

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 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.
- 4 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.
- 7 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.

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 g **Safran**
1 **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Cuisson de la terrine

- 1 Huiler un moule à cake et y verser le mélange aux Saint-Jacques.

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

Étape 3

Dressage

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