

TERRINE DE POISSONS AUX SAINT-JACQUES ET AUX LEGUMES

Ingrédients

- 1 kg de filets de poisson : merlan, lotte etc...
- 250 g de noix de St-Jacques
- 300 g d'asperges vertes
- 400 g de crème UHT
- 90 g de blancs d'oeufs
- 100 g de concentré de tomates
- 1 échalote hachée finement
- QS de sel fin, poivre

Préparation

- A l'aide d'un mixer, réduire en purée la chair de poisson, y ajouter la crème UHT bien froide et les blancs d'oeufs. Saler, poivrer. Réserver un tiers de la farce de poisson et y mélanger le concentré de tomates.
- Beurrer une terrine, y déposer une couche de farce blanche, puis disposer une couche d'asperges en les espaçant. Recouvrir d'une couche de farce blanche, puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 10, dresser des cordons de farce rose, puis une couche de farce blanche, de nouveau des asperges vertes et terminer de garnir la terrine avec une farce blanche.
- Cuire la terrine au bain-marie, dans un four à 180°C durant une heure environ. La température à coeur doit être de 65°C.
- Couler un peu de gelée dès la sortie du four ce qui facilitera le démoulage.
- Laisser refroidir au réfrigérateur durant 12 heures. Puis démouler.

Cette terrine peut s'accompagner d'une sauce à base de crème UHT fouettée légèrement avec du vinaigre de Xérès. Saler, poivrer et mélanger avec de la ciboulette finement ciselée.