



6 personnes



15 min



40 min

Terrine de Saint-Jacques, saumon et crevettes à la crème citronnée

400 g de crevettes roses
décortiquées

150 g de noix de Saint-Jacques

400 g de saumon frais

6 cuillères à soupe de crème
fraîche épaisse

2 blancs d'oeufs

30 cl de crème liquide entière

6 cuillères à soupe d'herbes
ciselées mélangées

1 citron

Sel et poivre

Préchauffez le four à 160°C.

Coupez en dés la moitié du saumon, toutes les
noix de Saint-Jacques et les crevettes.

Dans un robot mettez l'autre moitié du saumon,
les blancs d'oeufs, du sel et du poivre. Mixez par
impulsions brèves.

Versez dans un saladier. Ajoutez la crème
liquide, les dés de saumon, de Saint-Jacques, de
crevettes et les herbes.

Vérifiez l'assaisonnement et versez dans un
moule à cake, puis cuire au bain-marie dans un
four pendant 40 min.

Laissez refroidir et réfrigérez 24h.

Pour accompagner, mélangez la crème fraîche
avec le jus de citron, du sel et du poivre.

Servez la terrine tranchée avec la crème
citronnée.