

Terrine de saumon, Saint-Jacques et crevettes

8 personnes



400 g de crevettes roses décortiquées
150 g de noix de Saint-Jacques 400 g de saumon
frais 2 blancs d'œufs
30 cl de crème fraîche liquide
6 c à S d'herbes ciselées (coriandre, ciboulette,
aneth)
1 citron
6 c à S de crème fraîche épaisse
Sel et poivre

Couper en dés la moitié du saumon (200g), les Saint-Jacques et les crevettes.
Mixer le reste du saumon (200g) avec les blancs d'œufs ajouter sel et poivre
Ajouter la crème fraîche liquide, les dés de saumon de Saint-Jacques et de
crevettes, et les herbes.

Mettre dans un moule à cake téfal de 26 cm
Faire cuire au bain marie à 190° 60 mn environ
Laisser refroidir et mettre au frigo

Préparer la crème
Mélanger la crème fraîche épaisse avec le jus de citron, saler et poivre

Servir La terrine tranchée avec du saumon fumé et des crevettes pour la
décoration

On peut aussi servir avec un mayonnaise