

# Binôme gourmand

## TERRINE AUX DEUX SAUMONS ET AUX SAINT-JACQUES



### Ingrédients :

500 g de saumon frais sans peau et sans arêtes

25 cl de crème liquide (1 brique)

3 œufs

1 échalote

5 à 6 noix de Saint-Jacques (sans corail)

200 g de saumon fumé (ou éventuellement truite fumée) en tranches fines

quelques brins de ciboulette

quelques pincées de piment d'Espelette (facultatif) ou autre épice

sel, poivre

Placez les Saint-Jacques sur du papier absorbant. Réservez.

Coupez environ 80 g de saumon frais en petits dés de moins de 1 cm de côté. Réservez.

Coupez ensuite le reste du saumon frais en morceaux plus gros.

Epluchez et ciselez l'échalote.

Dans un bol mixer, versez la crème liquide, les œufs, le saumon frais en morceaux (*sauf les 80 g réservés*) et l'échalote émincée.

Mixez jusqu'à obtention d'un mélange assez lisse. Salez (*modérément car le saumon fumé qu'on incorporera ensuite à la terrine est salé*) poivrez et ajoutez éventuellement quelques pincées de piment d'Espelette ou autre épice. Prélevez 4 à 5 cuillères à soupe de ce mélange, réservez.

Dans un petit moule à cake teflon ou flexipan (*le mien fait 24 cm x 10 x 6,5 et c'était tip top*) versez la moitié du mélange saumon frais/crème restant (*beurrez préalablement le moule s'il n'est pas antiadhésif*). Lissez.

Étalez ensuite sur toute la surface du moule sur le mélange saumon/crème la moitié du saumon fumé en tranches (ou truite fumée).

Dans un grand bol coupez grossièrement les noix de Saint-Jacques. Ajoutez les petits dés de saumon frais réservés, les 4 à 5 cuillères à soupe du mélange crème/saumon qu'on avait mis de côté. Ciselez les brins de ciboulette et ajoutez. Mélangez, versez et répartissez sur les tranches de saumon dans le moule à cake. Recouvrez avec le reste de tranches de saumon fumé (*on peut aussi ne mettre qu'une couche de saumon fumé*). Versez ensuite le reste du mélange crème/saumon frais. Lissez, placez le moule dans un bain-marie (*eau chaude à mi-hauteur du moule*) à four préchauffé pendant environ 40 mn (*selon les fours*) à 180°. Si la terrine brunit trop sur le dessus placez une feuille de papier alu. A la sortie du four, laissez refroidir. Démoulez sur un plat et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Servez bien frais éventuellement avec une sauce (*je sers avec une sauce tomate épicée*).

Cette terrine peut être préparée la veille, elle n'en sera que plus aisée à couper.

En version simple : on peut faire cette terrine tout simplement (*saumon frais, crème, oeufs, assaisonnement*) sans les Saint-Jacques et/ou sans saumon fumé.