TERRINE DE NOIX DE SAINT-JACQUES A LA NORMANDE



INGRÉDIENTS

--21 noix de coquilles Saint-Jacques environs 800g
--5 œufs
--150 g de beurre
--20 cl de cidre
--1/2 tablette de bouillon de légumes (Knor, Maggi)
--8 g de sel fin
--poivre selon goût

PREPARATION

1--Mettre 14 noix de Saint-Jacques sans corail dans le bol d'un mixeur et ajouter 5 g de sel.

2--Mixer jusqu'à obtenir une mousse fine et homogène.

3--Ajouter les 5 œufs, le poivre et le beurre ramolli.

4--Mixer le tout très rapidement de manière à ce que le mélange soit mixer le moins longtemps possible.

5--Mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes environs.

6--Dans une casserole porter le cidre à ébullition avec la 1/2 tablette de bouillon de légumes.

7--Couper les 7 noix et le corail restant en petits cubes, les plongés dans le bouillon 1 minute feu éteint puis les égouttés.

8--Sortir la mousse et ajouter les morceaux de noix et corail froid. Mélanger délicatement à la spatule.

9--Verser le tout dans une terrine chemisée avec du beurre ou du papier sulfurisé.

10--Cuire 40 minutes au bain marie (four à 170°). Le bain marie doit arriver au ¾ de la terrine.

11--Laisser refroidir avant d'essayer de démouler.