

# LES RECETTES DE NOËL AU FOUR VAPEUR

de **AEG** en partenariat avec **SCHMIDT**.

## Terrine de St Jacques sauce vierge

Pour 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 10 Noix de St Jacques décoquillées
- 500 g chair de poisson blanc (limande, merlan, cabillaud...)
- 2 blancs d'oeuf
- 40 cl crème épaisse
- 1 échalote
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte de ciboulette
- 150 g de champignons de Paris
- Sel et poivre

### Ingrédients Sauce vierge :

- 12 tomates cerise
- ½ bouquet de basilic
- 1 citron jaune
- Quelques câpres (selon le goût)
- 1 petite gousse d'ail (une pointe) écrasée
- Huile d'olive de qualité
- Sel et poivre
- Huile d'olive



### PRÉPARATION TERRINE :

1. Laver et éplucher les champignons.
2. Tailler les noix de St Jacques en 2 morceaux.
3. Faire un hachis de ciboulette, cerfeuil, champignon et échalote.
4. Mixer la chair de poisson. Y ajouter à la Maryse les blancs d'oeufs et la crème fraîche, le piment d'Espelette, et le hachis précédent. Assaisonner.
5. Beurrer un moule à cake d'1,5L. Verser la moitié de la préparation. Dépose les noix de St Jacques, puis recouvrir avec le restant de préparation.
6. Cuire au four vapeur combinée, à 110°C, pendant 1h15 environ.

### PRÉPARATION SAUCE :

1. Tailler les tomates cerise en quartiers
2. Pelez un citron à vif.
3. Lever les segments du citron et les tailler en petits dés.
4. Laver et ciseler les feuilles de basilic.
5. Tiédir dans une casserole 6 cl d'huile d'olive, les câpres (taillées si capron) et l'ail.
6. Ajouter les tomates et les dés de citron. Juste avant le service, ajouter basilic et persil. Assaisonner.
7. Servir tiède sur les tranches de terrine.  
Servir avec une poêlée de champignons des bois.

> [www.homedesign.schmidt](http://www.homedesign.schmidt)