

Terrine de poisson et noix de st jacques aux herbes

Ingrédients:(pour 8 parts)

400g de merlan

100g de crème épaisse (10cl)

2 œufs

3 cuillères à soupe d'herbes hachées

(Ciboulette, persil, cerfeuil)

6 à 8 noix de Saint-Jacques (suivant la taille des moules individuels)

Sel, poivre

Pour la sauce :

1 cuillère à café de moutarde

20cl de crème fraîche liquide

le jus d'un demi citron

75g de beurre

1 cuillère à café de ciboulette

Sel poivre



Préparation de la terrine :

Préchauffez le four à 160°C.

Coupez les filets de poisson en morceaux et mixez-les au robot, salez, poivrez.

Tout en continuant de mixer, ajoutez la crème fraîche, les œufs puis les herbes.

Mettez la moitié de la préparation dans les moules individuels, ajoutez au milieu une noix de st jacques et recouvrez avec le reste de la préparation.

Faire cuire 20 minutes

Préparation de la sauce :

Dans une casserole délayez la moutarde avec la crème fraîche et le jus de citron.

Ajoutez le beurre en petits morceaux et faites chauffer sans bouillir.

Ajoutez la ciboulette hachée, le sel et le poivre.