



TERRINE MARINE EN FÊTE (1/3)



A l'instar d'une bûche pâtissière, cette terrine associe plusieurs couches de saveur ; Une mousse de saumon et une de St Jacques, délicatement séparées par une petite fondue de poireau et des queues de langoustines. Le tout servi avec une petite sauce citronnée à la Roquette :) et ... si ça vous dit, quelques points de bisque de langoustine réalisée avec les têtes

Ingrédients pour le moule bûche Guy Demarle 140cl

Ingrédients pour la fondue de poireau :

250g de poireau (blanc + vert clair)
30g de beurre
sel

Ingrédients pour la mousse de St Jacques :

300g de noix de st Jacques ou pétoncles
1 œuf + 1 blanc (reste de la pâte sablée)
120g de crème liquide
environ 5 pistils de safran

Ingrédients pour la mousse de saumon :

80 à 100g de carotte en brunoise (4 sec vit 5)
300g de saumon frais
1 œuf
160g de crème liquide

Ingrédients pour le montage :

15 à 18 langoustines crues ou glacées (1kg)

Ingrédients pour la sauce Roquette :

2 échalotes
80g de roquette
le jus d'1/2 citron
200 g de crème liquide
sel et POIVRE

Service et déco:

Quelques feuilles de roquettes
Oeufs de truite/saumon ou poivre rose
Chou romanesco (petits sapins)



TERRINE MARINE EN FÊTE (2/3)



En amont : Commencer par La fondue de poireau

- A l'aide du découpe minute, émincer le poireau (tranches épaisses) ou au couteau tranché fin
- Transvaser le poireau dans le bol du Tm, ajouter **30g de beurre et le sel** et **faire fondre 10mn à Varoma vit 1 sens inverse**
- Pendant ce temps, éplucher les langoustines et réserver
- Vérifier la cuisson du poireau, assaisonner, (égoutter si nécessaire dans le panier vapeur) réserver et laisser refroidir.
- Hacher la **carotte** pour la mousse de saumon **5 sec vit 5** et réserver

Faire la mousse de St Jacques

- Peser les **St Jacques, la crème**. Ajouter l'**œuf et le blanc, le safran** et **Mixer 10 sec vit 8**.
- Assaisonner de sel et **remélanger vit 3,5** quelques secondes. **Gouter** et rectifier

Faire la mousse de saumon

- **Retirer la peau et les arêtes du saumon**
- Peser **le saumon, la crème**. Ajouter l'**œuf** et **Mixer 10 sec vit 8**.
- Saler, ajouter la brunoise de carotte et **remélanger 6 sec vit 4** . **Gouter** et rectifier

Montage de la terrine

- Verser la mousse de St Jacques au fond du moule, tapoter le moule pour lisser la surface
- Disposer les queues de langoustines en surface, sur le dos, 3 par trois en les chevauchant légèrement et en les enfonçant légèrement.
- Ajouter une fine couche de fondue de poireau



- Recouvrir de mousse de saumon, bien tapoter et lisser
- **Couvrir la Terrine d'une silpat et Cuire à 160° pendant 1h environ.**
- laisser tiédir avant de démouler



TERRINE MARINE EN FÊTE (3/3)



La sauce Roquette :

- 2 échalotes **hachées 5 sec vit 8**, Faire **suer 4 mn à varoma vit 1**.
- Ajouter la **roquette, le jus d'1/2 citron et la crème** et **mixer 20 sec vit 8**.
- Faire tiédir (ou pas) **2 mn à 90° vit 2**. (Attention, plus chaude la sauce est plus liquide)

Mettre en flacon pour faciliter la déco



La déco, le service :

- Décorer de petits sapins de chou romanesco, d'oeufs de truite (ou baies roses) et de roquette.

A l'assiette,

- faire un serpent de sauce roquette
- quelques points de bisque de langoustine ou à défaut de quelques oeufs de truite.
- Disposer quelques feuilles de roquettes
- puis au centre la tranche de terrine marine en fête :)

Bon appétit !



Suivez les recettes pas à pas sur votre TM6, en scannant les QR code avec votre smartphone

Terrine Marine en fête



Bisque de langoustine
zero gaspi

