# TERRINE DE SAUMON ST JACQUES EPINARDS

**Pour 8 personnes préparation 20mn cuisson 1H repos 2H**

|  |  |
| --- | --- |
| 400g de pavé de saumon frais ou surgelé | 25cl de crème fraîche épaisse |
| 150g de st-jacques | 1 bouquet d’aneth |
| 600g d’épinards | ciboulette |
| 5 œufs | Sel, poivre |
|  |  |

1. Préchauffez le four 180° (TH6).



2. Ebouillantez les épinards dans l’eau salée 2mn et égouttez-les soigneusement.

3. Faites cuire 5mn les pavés de saumon au court-bouillon puis égouttez-les.

4. Si vos st-jacques sont fraîches, réservez-les au frais telles quelles. Si elles sont surgelées, faites-les tremper au frais dans 1/3 de lait et 2/3 d’eau pendant 15mn.

5. Mélangez les œufs avec la crème et battez-les avec une fourchette. Ajoutez les pavés de saumon en les émiettant, les noix, la ciboulette, l’aneth finement ciselées, mélangez le tout doucement. Salez et poivrez.

6. Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé. Montez votre terrine par strates, en alternant mélange saumon et mélange épinards.

7. Répétez l’opération en terminant par le saumon. Enfournez pour 1H au bain-marie.

8. Sortez du four, laissez refroidir puis mettez au frigo ou au congélateur selon dégustation. Servez votre terrine tranchée avec une sauce au yaourt citronné.

Sauce citronnée :

1 yaourt brassé

1 citron

De la ciboulette

Mélangez le tout en ayant ciselé la ciboulette