# PAIN AUX 2 POISSONS

**Pour 4 personnes préparation 15mn Cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 sortes de filet de poissons : dorade, | Persil |
| Saumon, truite colin, limande, etc. ; | 20 cl crème fraîche |
| ½ sachet de court bouillon(facultatif) | 2 cuillères à café de sel |
| 3 œufs ou 4 œufs suivant quantité poissons | 1 cuillère à café de poivre |

1. Cuire les filets de poisson ensemble dans le court bouillon. Battre les oeufs, la crème, le persil, le sel et le poivre. Ajouter le poisson en miette.

2. Beurrer un moule à cake, verser la préparation. Laisser cuire 30mn à four chaud : Th 6-7.

# BROCHETTES DE ST-JACQUES EMBEURREES DE JAMBON SERRANO SUR LIT DE CHOU

**Pour 4 personnes préparation 25mn Cuisson 20mn Repos 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 12 noix de st-jacques | Huile d’olive |
| 3 tranches de jambon serrano | Beurre |
| ½ chou vert | 1 branche de thym |
| ½ litre de crème liquide | 1 branche de laurier |
| 400g de lard | Sel, poivre |
| 1 gousse d’ail |  |

1. Coupez le lard en dés et épluchez la gousse d’ail. Faites chauffer la crème liquide avec les dés de lard, la gousse d’ail, le thym, le laurier, salez et poivrez. Portez à ébullition 5mn.

2. Puis, retirez du feu et couvrez la casserole d’un film alimentaire afin que la crème infuse. Pendant ce temps, détaillez le chou en julienne.

3. Puis faites-le cuire dans de l’eau bouillante salée pendant 10mn. Egouttez-le bien. Dans une sauteuse, faites fondre du beurre et ajoutez-y le chou, laissez-le fondre tout doucement.

4. Détaillez les tranches de serrano en 4 morceaux et entourez les noix de st-jacques de ces tranches. Faites chauffez les noix dans de l’huile chaude. Faites les dorer de chaque côté. Réservez les au chaud.

5. Otez le thym et le laurier de la crème infusée et émulsionnez-la de nouveau. Puis passez au chinois pour ôtez l’excédent de lardons.

6. Mettez le chou dans l’assiette et disposez les noix sur des piques en bois et ajoutez la crème.