 **Terrine de Saint Jacques**

**Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands** Préparation : 35 mn - Repos : 6 h - Cuisson : 1 h 15 - Réfrigération : 12 h

**Panade épaisse :
- 30 g de farine**
**- 1 jaune d'œuf
- 150 g de lait
- sel & poivre d u moulin
Farce :
- 250 g de chair de coquilles St Jacques (noix et corail)
- 300 g de filets de poisson**  **- 3 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de beurre très mou
- sel & poivre du moulin
- piment de Cayenne en poudre**

**1 terrine de 27 cm X 10 cm bien beurrée**
**Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).**

**L'avant-veille**

**La panade épaisse :**Mettre le lait à chauffer.
Mélanger au batteur électrique dans une petite terrine la farine et le jaune d'œuf.
Incorporer le lait bouillant, du sel, du poivre et un peu de muscade râpée.
Verser le mélange dans la casserole du lait et remettre sur feu doux pendant quelques minutes en remuant sans arrêt.
Réserver.Ce mélange devient très compact en refroidissant.

**La Farce :**Réserver le corail des coquilles.
Mixer finement la noix des coquilles et le poisson.
Mettre cette pâte dans un saladier avec la panade froide. Travailler au batteur électrique.
Incorporer les œufs, toujours en fouettant pour obtenir une préparation homogène.
Ajouter enfin la crème et le beurre très mou par petites parcelles et travailler jusqu'à obtenir un mélange ferme et lisse.
Assaisonner avec sel, poivre et Cayenne (goûter pour vérifier).
Beurrer généreusement l'intérieur de la terrine.
Tasser la moitié de la préparation dedans.
Disposer les langues de corail sur toute la longueur.
Recouvrir avec le reste de la préparation.
Poser le couvercle de la terrine (à défaut une feuille de papier cuisson maintenue par une feuille d'aluminium) et **mettre à reposer au réfrigérateur pendant 6 heures au minimum.**

**La veille**

**La cuisson :**Placer la terrine dans un bain-marie chaud.
Enfourner pendant 20 minutes.
**Monter la température à 180°C (chaleur tournante).**
Laisser encore cuire pendant 55 minutes environ.
La préparation doit monter à mi-cuisson mais ne pas (trop) croûter.
Si le dessus commence à se colorer, poser le couvercle ou la feuille d'aluminium.
La préparation est cuite à point lorsque la lame d'un couteau enfoncée à fond en ressort bien chaude.
**Laisser refroidir puis réfrigérer pendant 12 heures au minimum.**
Couper en tranches fines.

***Vous pourrez servir cette terrine telle quelle ou avec une sauce verte allégée de crème fraîche ou encore avec de la crème fraîche salée et poivrée, montée au fouet.
Je l'ai servie tout simplement avec quelques feuilles de salade.***