



Timbale de saumon aux noix de Saint Jacques



*Il peut être servi en plat , découpé à l'assiette
ou en version individuel , pour une entrée.*

*Savoureux, à la fois simple et sophistiqué ,
il saura vous épaté !*

Ingrédients :

*600 gr. de filet de saumon frais (à défaut utilisé du saumon
fumé)*

12 noix de Saint-Jacques (avec corail)

20 cl de crème fraîche épaisse

1/2 jus de citron

3 blancs d'œuf

Sel, poivre, ciboulette



Préparation :

Découper le filet de saumon en tranches très fines.

Séparer le corail des noix, couper les noix en morceaux.

*Monter les blancs d'œufs, puis placer dans un mixer tout le corail, 6 noix, la crème,
le jus de citron, le sel, le poivre et un peu de ciboulette.*

Mixer légèrement et réserver.

*Déposer des tranches de saumon dans des petits moules à cake ou moule à mini
bûches , (ou un seul grand moule), en les laissant dépasser sur les bords.*

*Ajouter les morceaux de noix et les blancs d'œufs au mélange mixé, et verser dans les
moules. Rabattre les tranches de saumon.*

*Cuire le rôti au four pendant 30 minutes à 220° (un peu moins pour des moules
individuels).*

Ou

Au four à basse température durant 2h à 95°

Conseils – infos :

Servir avec du riz .

Sauce hollandaise, sauce beurre blanc citronné etc...

Lorsque je fais des portions individuelles , je cuis principalement à basse température ,un léger passage à la poêle en vue de les colorer , s'ils ne sont pas recouvert de sauce en présentation dans l'assiette .

En plat , le riz est son meilleur allié !