

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 26 septembre 2016



Ingrédients :

300g de dos de cabillaud épais
300g de filet de saumon
300g de noix de st jacques
300g de crevettes roses non cuites belle grosseur
Ces ingrédients sont cuits à la vapeur d'un fumet maison

Fumet :

1 oignon belle grosseur - 1 carotte - 2 branches de celeri - 1 gousse d'ail
(le tout coupé en bout de 2 cm pour une meilleure expression du goût)

Thym - laurier - fleur de sel - poivre du moulin - 1 verre de vin blanc (je mets du savagnin mais vous pouvez mettre celui que vous souhaitez pourvu qu'il soit de bonne qualité - $\frac{3}{4}$ de litre d'eau froide.

Faire chauffer le tout, porter à ébullition et laisser cuire environ $\frac{1}{4}$ d'heure, le fumet va ainsi dégager son bon goût...

Pour le bain marie dans une passoire, mettre en premier le saumon coté peau, puis le cabillaud, les crevettes roses décortiquées et coupées en 2 ou 3. Mettre la passoire sur la casserole avec un couvercle et porter à ébullition environ 5 bonnes minutes puis ralentir la cuisson pendant 10 à 15mn. Retirer du feu et mettre en attente.

Pour terminer cette recette, il vous faut 5 œufs belle grosseur, 1 beau bq de ciboulette, du cerfeuil, du fenouil, du sel, du poivre du moulin et du piment d'espelette.

Faire une omelette au fouet ou batteur électrique, ajouter toutes vos herbes hachées et bien mélanger. Faire chauffer votre four à 180°, grille du milieu.

Beurrer votre moule à terrine sauf si celui-ci est en silicone bien sur...

Disposer vos ingrédients comme suit :

- 1) Au fond les st jacques
- 2) Le saumon sans la peau, en le coupant en morceaux d'environ 2cm avec vos doigts
- 3) Les crevettes coupées
- 4) Le cabillaud



Verser l'omelette sur la préparation en veillant bien que le fond de la terrine soit bien garni.

Enfourner sur la grille du milieu et faire cuire 45mn selon le four. Vérifier avec une lame de couteau et laisser refroidir hors du feu. Mettre un film sur la terrine et mettre au frigo.

Coulis de tomates d'accompagnement (froide ou chaude)

Il vous faut : 500g de tomates cerises jaunes - 500g de tomates cerises rouges - 6 grosses tomates - 2 gros Oignons - 3 échalotes - 2 gousses d'ail - 2 branches de celeri - un peu de fenouil coupé - thum - laurier - persil Romarin - sel - poivre du moulin - huile d'olive - piment d'espelette - un peu de sucre - 30g de beurre frais.

Dans une casserole, mettre l'huile d'olive, environ 4 cuil.à.soupe. Faire revenir les oignons, les échalotes, l'ail, le Celeri et le fenouil, le tout coupé en petites morceaux. Laisser cuire doucement, les oignons et échalotes doivent être translucides. Ajouter les tomates cerises coupées en 2, les autres coupées en carrés, ajouter sel, poivre, Romarin, thym, laurier et persil.... Laisser cuire un peu fort au début, bien remuer souvent pendant 15 à 20 mn. Laisser compoter environ $\frac{3}{4}$ d'heure à 1h, ajouter le sucre, le piment d'espelette et vérifier l'assaisonnement. Retirer le thym, le laurier et le romarin et passer au mixeur à soupe jusqu'à l'obtention d'une belle crème. Ajouter Environ 30g de beurre frais à la fin en l'incorporant bien.

Laisser refroidir hors du feu et, ensuite, filmer et mettre au frigo.



Recette excellente, à servir avec du riz ou tout autre accompagnement de votre choix..