



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Terrine de saumon, nougats de Saint-Jacques et gaspacho aux poivrons

Voici une recette d'entrée pour un réveillon no stress car tout se prépare la veille. Il ne restera qu'à dresser les assiettes au moment de servir. Cela paraît un peu long, mais ce n'est qu'une impression car c'est très facile.



INGREDIENTS : 6 personnes

La terrine de saumon

500g de saumon frais sans peau
3 œufs
20 cl de crème liquide
sel, poivre,
2 càs herbes aromatiques (aneth, ciboulette)
1/2 càc de paprika

Les nougats de Saint-Jacques

12 noix de Saint-Jacques
200 gr de crème épaisse
2 feuilles de gélatine
Piment d'Espelette
1 poignée de pistaches décortiquées non salées
Sel, poivre

Le gaspacho de poivrons

2 tomates bien mûres
1 poivron rouge
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à café de vinaigre de Xérès
1 citron vert
1 petit oignon
1 càc de paprika doux
1 càs d'huile d'olive
Sel, poivre

PREPARATION :

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



La terrine de saumon

Placer tous les ingrédients dans le bol du blender ou du robot et mixer.

Verser la préparation dans des mini-moules à cake et déposer dans un plat allant au four rempli d'eau.

Pour faciliter le démoulage, même avec des moules en silicone, j'ai découpé des bandelettes de papier sulfurisé de la largeur du mini-moule. Je les ai placées dans les moules en laissant déborder de chaque côté.

Couvrir avec une feuille d'aluminium et enfourner 25 minutes dans le four préchauffé à 180° puis 5 minutes sans la feuille d'alu.

Laisser refroidir puis garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Les nougats de Saint-Jacques

Mixer les noix de Saint-Jacques avec la crème. Mettre la préparation dans une casserole et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées. Le piment d'Espelette, saler et poivrer. Verser la préparation des mini-moules à muffins.

Laisser refroidir et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Le gaspacho de poivrons

Préchauffez le four à 210°.

Laver le poivron rouge et les tomates, les déposer la plaque du four avec la gousse d'ail non épluchée, enfourner pendant 20 minutes. Laissez tiédir.

Pendant ce temps, pressez le demi-citron. Pelez et hachez très finement l'oignon rouge au robot.

Enlever la peau des tomates, les épépiner. Peler le poivron, ôter les et les parties blanches.

Mettre la chair des tomates, du poivron, la gousse d'ail épluchée et l'oignon dans le bol du blender. Ajouter le ketchup, le jus de citron, le piment doux, le poivre, le vinaigre de Xères et le sel. Mixer par impulsions. Ajouter 10 cl d'eau et l'huile d'olive et mixer à nouveau. Verser dans un récipient, couvrir et réserver au réfrigérateur.

Dressage

Démouler les mini-terrines, les déposer au centre de l'assiette. Démouler les nougats de Saint-Jacques et les déposer sur des feuilles de salade radicchio (salade rouge) découpées avec un découpoir.

Servir avec le gaspacho de poivrons.