

🌀 *Timbale de saumon aux St Jacques* 🌀

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

Pour 3 ramequins

- 100 g de saumon
- 100 g de noix de St Jacques sans corail
- 2 œufs
- 15 cl. de crème fraîche
- 4 cl. de cognac
- Persil
- ¼ oignon
- huile d'olive

Précuire le saumon à la vapeur (l'émietter à la main).

Hacher les St Jacques crues.

Faire revenir le tout dans de l'huile d'olive ou du beurre jusqu'à ce que les St Jacques blanchissent. Ajouter l'oignon haché très fin et cuire jusqu'à ce qu'il dore.

Flamber avec le cognac et cuire jusqu'à ce que la casserole accroche un peu. Réserver de côté.

Battre 1 œuf, 1 jaune, la crème, le sel, le poivre, dans un saladier. Ajouter votre mélange saumon/St Jacques en prenant bien soin de décoller les sucs du fond de la casserole (La pellicule légèrement brune ou bien rousse). Ajouter le persil haché très fin et bien mélanger. Beurrer les ramequins et ajouter la préparation. Cuire au four au bain-marie à 150°C pendant environ 25 min. Servir froid avec une salade de mâche ou chaud avec une sauce aux crustacés.

🌀 *Risotto aux morilles* 🌀

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

- 1 verre de riz
- 10 g de morilles déshydratées
- ¼ d'oignon
- ¾ du même verre d'eau
- ¾ du même verre de vin blanc
- thym – laurier
- sel - poivre
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de beurre (la moitié pour faire revenir l'oignon et l'autre à la fin)

Faire revenir l'oignon. Ajouter le riz le faire colorer un peu. Ajouter l'eau et le vin blanc, les morilles hachées, le thym, le laurier, le sel, et le poivre. Laisser réduire aux ¾, le riz doit être ferme mais pas cru et il doit rester du liquide au fond de la casserole. Enlever le thym et laurier et ajouter la crème fraîche. Cuire jusqu'à ce que le riz soit al-dente. Ajouter le beurre, fondu de préférence, et servir tout de suite.