

# Terrine aux fruits de mer

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

3 oeufs  
10 cl de crème fraîche  
10 g de maïzena  
1 cuillère à café de fumet de poisson lyophilisé  
75 g de crabe  
100 g de moule et crevettes décortiquées  
4 grosses coquilles saint Jacques  
1 cuillère à café de ciboulette ciselée  
1 cuillère à café d'aneth ciselé  
Sel, poivre

## **Préparation :**

Battre les oeufs, ajouter la crème puis la maïzena, les fines herbes, le sel et le poivre, bien mélanger.

Ajouter le crabe, les moules et les crevettes. Rectifier l'assaisonnement.

Beurrer un petit moule, verser l'appareil.

Déposer sur le dessus de la terrine les saint Jacques partagées en deux dans le sens de l'épaisseur.

Mettre dans le four, au bain-marie à 180° pendant 35 minutes. Vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau.

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur 12 heures.

<http://deliceyes.over-blog.org>