

Quenelles de mousse de noix de St Jacques



Une mousse aux [noix de St Jacques](#) que vous pourrez servir en [entrée](#) pour un repas de fête. Une recette vite faite et vraiment très facile à réaliser. J'ai fait 12 quenelles avec ces proportions.

Elle est accompagnée d'une sauce citronnée que j'ai confectionnée avec l'aide de mon robot culinaire, évidemment elle est faisable dans un robot classique et à faire chauffer dans une casserole sur le feu.

- 400 gr de noix de St Jacques
- 100 ml de crème liquide
- 2 œufs
- sel, poivre

Si vous utilisez des noix de St Jacques surgelées pensez à les sortir avant pour les faire décongeler et bien les essuyer avant de commencer la recette.

Préchauffer votre four à 220°.

A l'aide d'un robot mixer les noix de St Jacques. Rajouter ensuite dans le bol de votre robot la crème, les œufs, le sel et le poivre et mixer à nouveau.

Remplir vos empreintes au 2/3 de cette préparation et faire cuire 25 à 30 minutes au four et au bain-marie.

§§§§

Sauce citronnée

- 1 cc moutarde
- 50 ml de jus de citron
- 50 ml vin blanc
- 100 gr beurre froid
- 50 ml crème liquide
- ciboulette
- sel, poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in et programmer 20 s, vit 5.

Faire chauffer 80°, 2 min, vit 3.

Eventuellement rajouter une pulsion turbo

Servir les mousses nappées de sauce, je les ai accompagnées de [gâteaux de riz aux légumes](#).

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur

