

Warme terrine van St.-Jacobsvruchten

Ingrediënten:

4 porseleinen ramekins van 7 cm diameter en 4 cm diep
50 g zachte boter
2 eetlepels groene kruidenmengeling (kervel, platte peterselie, dragon)

Mousse:

140 g grote St.-Jacobsvruchten, coquilles (enkele het witte vruchtvlees)
200 g room (40% VG)
2 eieren
Witte peperkorrels
Zeezout

Saus:

1 stengel selder, 1 kleine wortel in 2 stukken, 1/2 klein preiwit in stukken van 2 cm, 2 sjalot in vier
300g water, 150 g witte wijn
2 eetlepels groene kruiden (kervel, platte peterselie, dragon)
Coraille van de coquilles
50 g room (40% VG)
75 g koude boter in blokjes, geen margarine !
Peper en zout

Bereiding:

Beboter de 4 ramekins en bestrooi ze met de fijngesnipperde kruiden.

Weeg de coquilles en de room af in de Thermomix en voeg er de eieren bij.

Kruid met 1/4 koffielepel zeezout en 2 peperkorrels.

Stel in: 45 seconden / stand 10

Verdeel het mengsel gelijkmatig over de 4 ramekins en zet ze in de varomaschaal, onderste deel. Bedek de ramekins met vetpapier of aluminiumfolie om het insijpelen van teveel condens water tegen te gaan. Zet het deksel op de varoma. Reinig de mengkom grondig.

Voeg selder, wortel, preiwit en sjalot in de mengkom en hak deze kort.
Stel in: 5 seconden / stand 5

Weeg nu in de mengkom het water en de witte wijn af en voeg de groene kruiden toe. Plaats de varoma met de ramekins op het deksel.
Stel in: 40 minuten / 90 °C / stand 2 , geen varoma stand selecteren !

Zet de varomaschaal ter zijde.

Voeg de room bij de saus en eventueel de coraille.

Stel in: 2 minuten / stand 10

Monteer met de koude boter en kruid voorzichtig af indien nodig.

Stel in: 1 minuut / stand 6

Maak de ramekins voorzichtig los met een scherp mes en stort de mousse omgekeerd op een diep bord. Nappeer de saus er rond.

We bekommen een delicate mousse met een lichte binding. Vandaar de 90 °C instelling. De saus bevat dus nog alle intense smaken die deels door het koken zouden verloren gegaan zijn.

