



## Recette de Saison

# *Terrine de raie à l'estragon et palourdes d'Emile Jung*

*Restaurant au Crocodile*

“C’est le plat d’été idéal et un mets entre la terre, le ciel et l’eau”, explique Émile.

### Pour 4 personnes :

700 g de raie en filets  
120 g de pétales de tomates confites  
150 g de pommes de terre roseval  
2 gousses d’ail, 1 branche  
de thym, 1 feuille de laurier,  
1 pointe de safran  
0,75 l de fumet de poisson  
2 cl de vinaigre blanc  
3 branches d’estragon haché  
2 blancs d’œuf  
sel, poivre  
5 feuilles de gélatine

### Garniture et sauce :

14 palourdes  
0,25 l de riesling  
2 échalotes, 1 brindille  
de thym, 1 feuille de laurier,  
sel, poivre  
300 g de mange-tout  
2 tomates moyennes  
2 brindilles d’estragon  
sel, tabasco, un demi-citron

Tailler les pommes de terre  
en lamelles dans le sens de  
la longueur. Cuire dans l’eau  
bouillante avec le safran,  
l’ail, le thym et le laurier.  
Égoutter. Pocher les filets de  
raie dans le fumet frémissant  
additionné de vinaigre pendant  
2 minutes. Retirer et conserver à  
température ambiante. Clarifier  
le fumet avec les blancs d’œuf  
légèrement battus, y incorporer  
la gélatine, le passer dans un  
linge humide. Ajouter l’estragon  
haché.

Pour le montage de la terrine :  
Chemiser la terrine avec un  
film alimentaire. La monter par  
couches successives : la gelée à  
l’estragon, les filets de raie, la  
gelée à l’estragon, les pommes  
de terre et la gelée à l’estragon,  
les tomates confites et la gelée à

l’estragon, les filets de raie.

Rabattre le film et laisser  
prendre pendant 5 heures au  
réfrigérateur.

Pour la garniture et la sauce :  
Cuire les palourdes avec les  
échalotes hachées, la brindille  
de thym, la feuille de laurier,  
saler, poivrer, égoutter et laisser  
réduire le jus. Décortiquer les  
palourdes, récupérer le jus de  
cuisson et laisser réduire de  
moitié. Cuire les mange-touts  
à l’eau salée et les couper en  
losanges. Ajouter l’estragon  
haché à la mayonnaise ainsi  
que 4 cl de jus de cuisson  
des palourdes. Saler. Ajouter  
quelques gouttes de tabasco et  
un filet de jus de citron.

Vins conseillés :  
Sylvaner ou Rully blanc.