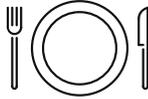


TERRINE DE CHÈVRE FRAIS AUX PETITS POIS



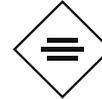
10
PERSONNES



15 MIN
MINUTES



30
MINUTES ET
3 H DE REPOS



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 7 FEUILLES DE GÉLATINE (14 G)
- 300 G DE PETITS POIS ÉCOSSÉS
- 100 G DE COURGETTE (COUPÉE EN LAMELLES FINES DANS LA LONGUEUR, À LA MANDOLINE)
- 100 G DE CRÈME LIQUIDE
- 150 G DE FAISSELLE (BIEN ÉGOUTTÉE)
- 300 G DE CHÈVRE FRAIS
- 50 G D'HUILE D'OLIVE
- 1 BOTTE DE CIBOULETTE CISELÉE
- SEL, POIVRE

MATÉRIEL

- MOULE À CAKE
- 1 MANDOLINE

PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER



1. FAITES TREMPER LA GÉLATINE DANS UN BOL D'EAU FROIDE.
2. FAITES CUIRE LES PETITS POIS DANS UNE CASSEROLE D'EAU BOUILLANTE SALÉE PENDANT 10 MINUTES ENVIRON, JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES. ÉGOUTTEZ ET PASSEZ SOUS L'EAU FROIDE POUR STOPPER LA CUISSON.
3. FAITES BLANCHIR LES LAMELLES DE COURGETTE 2-3 MINUTES DANS L'EAU BOUILLANTE. RAFRAÎCHISSEZ-LES DANS UN BOL D'EAU GLACÉE, PUIS ÉGOUTTEZ-LES DÉLICATEMENT.
4. CHEMISEZ VOTRE MOULE À CAKE AVEC LES LAMELLES DE COURGETTE (TAPISSER LE FOND ET LES CÔTÉS).

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

TERRINE DE CHÈVRE FRAIS AUX PETITS POIS

ON NE LÂCHE RIEN...

- DANS UN SALADIER, FOUETTEZ LE CHÈVRE FRAIS AVEC LA FAISSELLE ET L'HUILE D'OLIVE. SALEZ, POIVREZ. INCORPOREZ LE MÉLANGE CRÈME-GÉLATINE, PUIS LA CIBOULETTE ET LES PETITS POIS (GARDEZ-EN QUELQUES-UNS POUR LA DÉCORATION SI VOUS LE SOUHAITEZ).
- VERSEZ LA PRÉPARATION DANS LE MOULE, RABATTEZ LES LAMELLES DE COURGETTE SUR LE DESSUS. FILMEZ ET PLACEZ AU RÉFRIGÉRATEUR AU MOINS 3 HEURES.



ASTUCE

VOUS POUVEZ AJOUTER UN ZESTE DE CITRON OU QUELQUES FEUILLES DE MENTHE CISELÉE POUR UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR SUPPLÉMENTAIRE.



RÉGÁLEZ-VOUS !

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR WWW.MARCHEFRAISORGEVAL.FR - @MARCHEFRAISORGEVAL