

TERRINE DE CHÈVRE FRAÏS ET POIVRONS CONFITS

Coulis de tomates glacées au basilic

Ingédients pour 4 personnes :

187gr de chèvre frais
2 feuilles de gélatine
5cl de crème
sel et poivre
bouquet de basilic décor
1 poivron rouge - 1 poivron vert - 1 poivron jaune

coulis de tomates :

2 grosses tomates
1 oignon
1 carotte
1 poivron rouge
2 feuilles de basilic

Préparation :

La veille : mettre les poivrons au four très chaud pour enlever la peau, puis les faire confire à 50 avec huile d'olive, ail, thym, laurier et fleur de sel pendant 1 heure. Les réserver au frais avec la marinade toute la nuit.

A l'aide d'un fouet, mélanger fromage, jaunes d'œuf, œuf entier, farine, ajouter la crème fraîche, la casette et la ciboulette.

Pour le coulis de tomate : Faire suer les oignons et la carotte, puis ajouter les tomates et le poivron. Laisser cuire doucement pendant 1 h 30mn et passer la sauce au mixeur et au chinois. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le basilic ciselé.

Pour la terrine : Passer les chèvres au cutter, faire bouillir la crème, incorporer le tout aux chèvres.

Dans 1 terrine alterner du poivron entre chaque couche de chèvre.

Dresser sur 1 assiette 1 tranche de terrine avec le basilic, un trait de coulis.

Vin conseillé : Pouilly fumé

*Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

