

# TERRINE FROMAGÈRE DE POLENTA AUX POIREAUX

## INGRÉDIENTS

1 gros poireau  
130 g de petits oignons nouveaux  
ou de cives  
2 c. à soupe bombées de menthe  
fraîche, finement ciselée  
120 g de feta, coupée en dés  
150 g de faisselle  
11/2 c. à café de sel  
poivre, à discrétion  
150 g de crème liquide 30% m.g.  
5 g d'agar-agar  
1000 g d'eau  
150 g de farine de maïs (polenta)  
25 g de beurre  
10 g d'huile d'olive, pour le moule  
30 g de parmesan râpé

## USTENSILE(S)

moule à cake

## PRÉPARATION

1. Laver le poireau et en séparer les feuilles pour obtenir de grandes lanières. Les mettre à plat dans le Varoma. Mettre 500 g d'eau dans le bol, mettre le Varoma en place et cuire à la vapeur **15 min/Varoma/ vitesse 1**. Laisser égoutter et refroidir. Laver et essuyer le bol.
2. Mettre les oignons nouveaux, sans la partie verte la plus tendre, et les feuilles de menthe dans le bol, et mixer **8 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter les dés de feta, la faisselle, 1 pincée de sel et un peu de poivre, et mélanger **40 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Sans rincer le bol, y verser la crème liquide et l'agar-agar, et chauffer **4 min 30 sec/100°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur. Ajouter ce mélange à la préparation précédente et mélanger à l'aide de la spatule. Réserver. Rincer le bol.
5. Mettre 500 g d'eau, 1 c. à café de sel et 1 pincée de poivre dans le bol, et chauffer **5 min/Varoma/vitesse 1**.
6. **Insérer le fouet** et fouetter **3 min/80°C/vitesse 2,5**, en ajoutant le beurre, puis la polenta en pluie par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
7. Tapisser un moule à cake avec les feuilles de poireau égouttées, en les laissant déborder sur les côtés. Les saupoudrer de parmesan râpé. Ajouter une couche régulière de polenta, puis une couche de préparation au fromage. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de polenta. Rabattre les feuilles de poireau et laisser prendre au réfrigérateur pendant 5 heures.
8. Démouler la terrine sur un plat de service, découper délicatement en tranches avant de servir frais, éventuellement sur un lit de salade verte et garnie de tomates cerise

CONSEIL: Pour éviter que la polenta ne refroidisse et ne rende le montage de la terrine difficile, il est important de monter la terrine rapidement après la cuisson de celle-ci.



Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez Votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43

