

Terrine de Fleur de chèvre

Plat facile & bon marché

idée Recette n°3

PRÉPARATION : 30 MIN | CUISSON : 40 MIN | REFRIGÉRATION : 12 H

POUR 6 PERSONNES 2 poivrons rouges | 1 poivron jaune | 1 poivron vert | 1 fromage Fleur de chèvre | 2 œufs | 2 feuilles de gélatine | 2 c. à soupe de vin Savagnin | Sel, poivre

1 Disposez les poivrons entiers dans un plat et enfournez-les à 240 °C (th. 8). 2 Lorsque la peau a noirci et cloqué, pelez-les rapidement. Épépinez-les et réservez-les sur du papier absorbant. 3 Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Incorporez les jaunes au fromage écrasé et battez les blancs en neige. 4 Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez-la et faites-la fondre dans un peu de vin Savagnin. Incorporez la gélatine fondue au fromage puis ajoutez les blancs battus en neige très ferme. 5 Chemisez l'intérieur d'un moule à cake de film alimentaire. 6 Tapissez l'intérieur de couches successives de poivrons et de mélange au fromage. 7 Laissez prendre au frais 12 h. 8 Démoulez précautionneusement et servez avec des fleurs de capucine.

astuce

Ce fromage porte bien son nom : il est composé d'un mélange de fleurs d'origan, d'achillée, de ronce et d'ortie.

