

Terrine de tomates et fromages frais



Ingrédients	Unité de mesure	Quantité
Grosses tomates	Kilo	1
Fromage frais «tartinable »	Kilo	250
Pignons de pins	Gramme	40
Roquette	Gramme	100
Huile d'olive extra vierge	centilitre	7
Gélatine alimentaire 2 gramme	feuille	5
Concombre	pièce	1

Marche à suivre

- ✓ Monder les tomates et les épépiner
- ✓ Blanchir la roquette, égoutter et réserver
- ✓ Tailler les tomates en lamelles larges, et la moitié de ces tomates en petits dés
- ✓ les faire confire au four quelques minutes après avoir été badigeonnées à l'huile d'olive.
- ✓ Ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide
- ✓ Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau
- ✓ Fouetter le fromage « tartinable » et intégrer la gélatine dissoute
- ✓ Eponger la roquette et la concasser au couteau, la réserver en deux tas distincts
- ✓ Torrifier les pignons de pins à la poêle et les intégrer à la moitié du fromage frais
- ✓ Intégrer les dés de tomates taillés dans l'autre moitié du fromage frais
- ✓ Huiler le moule flexible, presser une couche de fromage frais dans le fond du moule, disposer des lamelles de tomates confites, ensuite une couche de l'autre fromage frais, ensuite une fine couche de roquette blanchie et ainsi de suite jusqu'au dessus
- ✓ Bloquer la terrine en cellule de refroidissement jusqu'à durcissement complet et démouler
- ✓ Laisser décongeler