

Terrine de chèvre frais et légumes du soleil



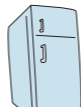
30 min



8 min



30 min



6 h



assez facile



raisonnable



gaillac blanc

Ingrédients

8 personnes

- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons rouges
- 1 courgette
- 1 concombre
- 1 kg de chèvre frais
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 6 g de gélatine
- 6 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre et gros sel

Préparation

1. Épluchez et taillez les poivrons en lanières. Faites-les suer séparément dans un peu d'huile. Égouttez-les. Lavez et coupez la courgette en rondelles et faites-les revenir dans la même poêle pendant quelques minutes. Lavez le concombre. Sans l'éplucher, émincez-le en fines rondelles. Mettez à dégorger 30 minutes dans du gros sel, rincez sous l'eau et épongez soigneusement.
2. Mélangez le fromage avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, fouettez, incorporez l'ail, du sel et du poivre
3. Ramollissez la gélatine dans l'eau froide. Égouttez-la. Faites-la dissoudre dans le lait tiède, ajoutez au fromage de chèvre et mélangez.
4. Chemisez une terrine avec du film plastique alimentaire puis avec les rondelles de concombre. Ajoutez 1/3 du fromage, puis les poivrons jaunes, la moitié du fromage restant, les poivrons rouges, le reste du fromage et enfin les courgettes.
5. Pressez délicatement la terrine. Posez un poids dessus. Entreposez au réfrigérateur 6 heures et démoulez. Servez sur un plat de service.

Friands de surimi



20 min



25 min



facile



pas cher



arbois

Ingrédients

4 personnes

- 1 pâte brisée
- 16 bâtons de surimi
- 1 jaune d'œuf
- 1 échalote
- 8 petits cornichons
- 4 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de petits oignons au vinaigre
- 1 c. à s. d'estragon ciselé
- Sel et poivre

Préparation

1. Entourez chaque bâton de surimi de pâte brisée. Mettez les ballotins obtenus sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, puis dorez-les avec le jaune d'œuf battu. Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 minutes environ. Laissez refroidir.
2. Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise, l'échalote finement ciselée, les cornichons coupés en petits morceaux, les oignons, l'estragon. Rectifiez l'assaisonnement. Servez les friands de surimi avec la sauce.

ASTUCE

Remplacez les bâtons de surimi par un filet de saumon frais ou des saucisses apéritives.

