



La recette
**Terrine de
Chèvre Frais
aux Petits Pois**

ENTRÉE • FACILE

Pour : 8 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min
Repos : 3h minimum



DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Ingrédients

- 7 feuilles de gélatine (14g)
- 200g de petits pois écossés
- 100g de courgette
- 400g de chèvre frais
- 150g de faisselle
- 60g d'huile d'olive
- 1 botte de ciboulette
- Sel & poivre



Le petit
vin qui va
bien

Patrick Caviste



«Le Vent dans les Saules» du Pas Saint Martin,
2019. AOP Anjou Blanc. 49 Doué-La-Fontaine

Préparation

Passez les courgettes à la mandoline dans le sens de la longueur et réservez.

Ciselez la ciboulette et réservez.

Mettez la gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide. Pendant ce temps-là, faites cuire les petits pois pendant 20 min à l'eau bouillante.

Faites blanchir les courgettes pendant 3 min pour qu'elles ramollissent légèrement.

Après les cuissons, rincer les légumes à l'eau froide et égouttez-les.

Chemisez une terrine avec les courgettes, réservez.

Ensuite, montez la crème chantilly puis mélangez-la délicatement avec le chèvre frais, la faisselle, l'huile d'olive et la gélatine ramollie. Quand cet appareil est homogène ajoutez la ciboulette ciselée, les petits pois, le sel et le poivre.

Versez la préparation dans la terrine chemisée de courgettes, puis pressez bien avant de placer au réfrigérateur pour 3 heures minimum.

Démoulez la terrine et servez avec de la salade pour une entrée gourmande et fraîche !

Le conseil de Marie & Nicolas, primeurs :

« Amusez-vous à décorer votre terrine avec des légumes marinés (poivrons ou aubergines par exemple), des feuilles de menthe ou de basilic : un régal ! »

