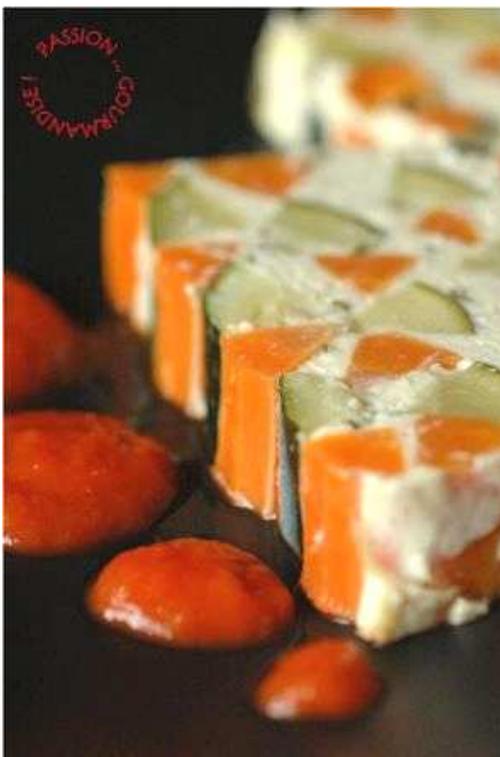
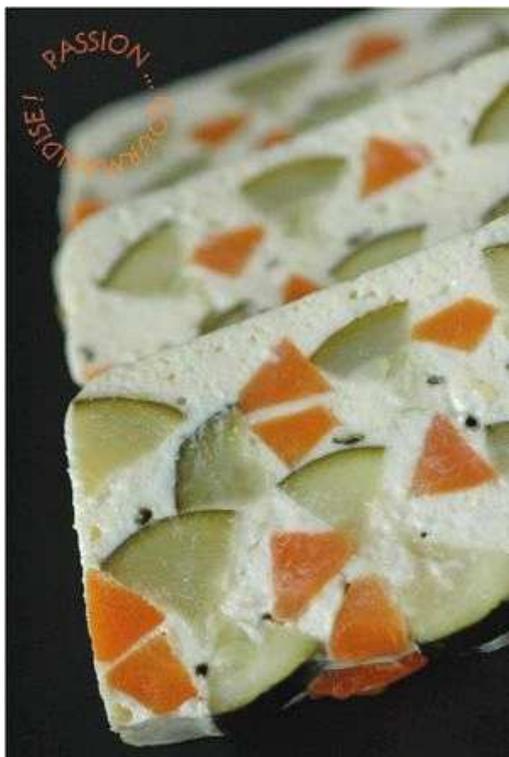


TERRINE DE CHEVRE FRAIS ET LEGUMES

Pour 6-8 personnes
Préparation: 20 min
Cuisson : 1 heure



3 courgettes

3 carottes

200 g de chèvre frais

200 g de fromage blanc (j'ai utilisé un yaourt grec = 150 g et 1 petit suisse = 60 g soit 210 g en tout)

3 œufs

1/2 cuillère à café de cumin moulu

1/2 cuillère à café de coriandre moulue

sel

poivre

ciboulette ou autre herbe aromatique

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau salée.
- 2 Laver les légumes. Eplucher les carottes. Détailler les légumes en bâtonnets de 10 cm de long. Les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 10 min puis les égoutter.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Dans un saladier, battre le fromage de chèvre et le fromage blanc pour les détendre. Ajouter les œufs, bien mélanger, saler, poivrer et ajouter les épices. Mélanger.
- 5 Chemiser un moule à cake de 28 cm de papier sulfurisé.
- 6 Le remplir avec une couche de préparation au fromage, puis une couche de bâtonnets de légumes, puis une couche de ciboulette (j'ai posé mes brins entiers au dessus de chaque couche de légumes) et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients (j'ai obtenu trois couches de chaque).
- 7 Faire cuire dans un bain-marie d'eau déjà bouillante pendant 45 à 50 min. Vérifier la cuisson en piquant avec un pique en bois qui doit ressortir sèche.
- 8 Laisser refroidir puis garder au frais au moins 8 heures avant de servir découpé en tranches.
- 9 Accompagner d'un sorbet coulis de poivron ...