



Terrine de poireau au chèvre frais

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 20 MIN | RÉFRIGÉRATION 2 H | ASSEZ FACILE | ABORDABLE
• 8 poireaux • 4 oignons • 1 bouquet garni • 4 brins de ciboulette • 4 brins de persil plat • 4 brins de basilic
• 500 g de chèvre frais • 50 g de noix • 2 cull. à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre

1. Nettoyez les poireaux. Coupez-en les parties vertes à la taille de votre terrine ou moule à cake. Faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée avec le bouquet garni. Égouttez-les soigneusement en les pressant pour éliminer l'excédent d'eau. Salez et poivrez.

2. Hachez les oignons et les

fines herbes au couteau. Écrasez le fromage à la fourchette dans un saladier, ajoutez le fromage frais, les noix concassées, les herbes et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

3. Chemisez le moule de film transparent. Montez la terrine en alternant les couches de fromage frais aux herbes et les

poireaux. Rabattez le papier film et tassez bien la préparation.

4. Mettez au frais pour au moins 2 heures. Au besoin, posez un poids dessus pour aider à bien tasser l'ensemble.

5. Au moment de servir, démoulez la préparation, ôtez le papier film et coupez la terrine en tranches.

NOTRE BON ACCORD : un bordeaux blanc.