

Terrine de légumes au parfum d'oseille

Pour un moule de 25cm

20 minutes de préparation – 1h de cuisson – 3h minimum de réfrigération

Ingrédients

250g de carottes
150g de haricots beurre frais
100g de petits pois frais
200g de courgettes
200g de céleri rave
150g d'oseille fraîche
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200g de fromage blanc
25cl de crème fraîche liquide
6 feuilles de gélatine (soit 12g)
1 bouillon cube
Sel, poivre



Préparation

Lavez, épluchez et découpez les légumes en bâtonnets. Faites cuire chaque sorte de légumes les uns après les autres dans le bouillon (5 minutes pour les petits pois, 20 minutes pour les carottes, 15 minutes pour les haricots, 10 minutes pour les courgettes et 10 minutes pour le céleri). Rafraîchissez-les en les passant sous l'eau froide.

Lavez l'oseille, faites-la revenir dans l'huile d'olive, hachez-la puis réservez-la. Placez les feuilles de gélatine dans l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Dans une casserole, faites bouillir la crème et le fromage blanc. Lorsque le mélange bout, incorporez l'oseille hachée et les feuilles de gélatine. Mélangez vivement et ôtez la casserole du feu pour laisser tiédir l'appareil.

Lorsque la gelée a tiédi, coulez-en au fond du moule (1cm environ) et laissez-la prendre au réfrigérateur. Placez ensuite les légumes dans votre moule en les alternant selon leur variété et en prenant soin de commencer par les formes longues et en plaçant les petits pois au centre. Versez l'appareil à l'oseille au fur et à mesure sur les couches de légumes.

ma cuisine 2.0

Mettez la terrine au réfrigérateur quelques heures pour la faire prendre. L'idéal est d'utiliser un moule en silicone pour faciliter le démoulage. Si ce n'est pas le cas, plongez le moule quelques instants dans de l'eau bouillante. Servez bien frais.