



*A base de légumes*

# Terrine de poivrons au chèvre



**5h40** **30 min** **10 min** **5h** **544**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Chèvre**  
200 g **Ricotta**  
2 **Poivron(s)**  
1 **Poivron(s)**  
1 **Poivron(s)**  
3 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**  
6 g **Feuille de gélatine**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des poivrons

- 1 Peler les poivrons au grill, retirer la peau.
- 2 Couper chaque moitié de poivron en trois tranches.

## Étape 2

Préparation de la terrine de poivrons au chèvre

- 1 Éplucher et hacher finement l'ail.
- 2 Plonger la gélatine dans l'eau froide.
- 3 Porter la crème liquide à ébullition.
- 4 Incorporer la gélatine essorée à la crème et mélanger.
- 5 Dans un saladier, mélanger les fromages, l'ail, la ciboulette, l'huile, le sel et le poivre.
- 6 Verser la crème liquide et mélanger.

## Étape 3

Montage de la terrine de poivrons au chèvre

- 1 Tapisser un moule à cake de film alimentaire.
- 2 Il est possible d'utiliser de petits moules individuels.
- 3 Disposer trois couches de poivrons en alternant avec

deux couches de préparation de chèvre.

**4** Couvrir de film alimentaire.

**5** Laisser prendre au réfrigérateur pendant 5 heures.

#### **Étape 4**

##### Dressage

**1** La servir frais, en tranches.