



TERRINE CHEVRE ET POIVRONS DE COULEURS



Pour 6 personnes :

200 g de fromage de chèvre frais (crottin ou Petit Billy)
4 poivrons (2 rouges, 2 jaunes cuits, pelés et épépinés)
3 càc de tapenade
3 càs d'huile d'olive
1 feuille de gélatine
10 cl de crème fleurette
Sel et poivre

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pour qu'elle ramollisse.

Mélanger le chèvre, l'huile et la tapenade, chauffer légèrement la crème et ajoutez-lui la gélatine essorée. Incorporer une cuillère de fromage à la crème et fouetter ce mélange.

Ajouter le fromage à la crème fouettée et remuer pour avoir une texture homogène. Vérifier l'assaisonnement.

Faire des lanières d'1/2 cm de large avec les poivrons et récupérer les petits morceaux qui ne sont pas réguliers pour les incorporer au fromage.

Tapisser le, ou les moules en alternant les couleurs des poivrons et remplir avec la préparation, bien tasser et protéger avec un film alimentaire. Mettre au frigo pendant au moins 4 heures. Démouler et servir avec du pain grillé ou de la baguette bien croustillante.