

Terrine aux deux fromages et au pain noir

Préparation 25 mn

Réfrigération 2 h

Les ingrédients pour 6-8 personnes (plus en réalité) :

Du pain noir de Westphalie

250 g de camembert (au lait cru)

250 g de roquefort

250 g de beurre salé (j'ai mis moitié doux, moitié salé)

100 g de noisettes grossièrement hachées

100 g de raisins secs

Dans le bol du mixer mettre la moitié du beurre et le roquefort et mixer pour obtenir un mélange homogène. Ajouter ensuite les noisettes concassées et réserver.

Faire la même chose avec le camembert, le reste du beurre et ajouter les raisins secs.

Chemiser une terrine de film alimentaire et découper le pain pour tapisser le fond de la terrine.

Etaler dessus le mélange au roquefort et recouvrir d'une deuxième couche de pain. Mettre alors le mélange au camembert et terminer par une couche de pain.

Couvrir et mettre au frais 2 h.

Pour servir démouler et couper en tranches accompagnées d'une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>