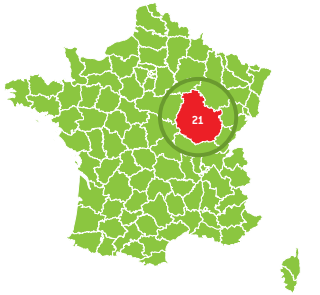


Terrine de fromage de chèvre frais





Chef cuisinier
Majid CHARAOUI
et son équipe
Lycée Eiffel
DIJON

Préparation **20 min** | *Cuisson* **3 min** | **5** *Personnes*

INGRÉDIENTS

- 125 g de fromage frais «Ferme Cul de Sac» à Barjon en Côte d'Or
- 3 brins de ciboulette fraîche
- 60 g de fromage blanc «ferme de Labergement» en Côte d'Or
- 1 filet d'huile olive vierge
- 2 g d'Agar-Agar
- 125 g de crème liquide

- Chauffer la crème liquide et l'Agar-Agar dans une russe jusqu'à ébullition sans cesser de remuer durant 3 min.
- Couper la ciboulette fraîche.
- Ajouter la ciboulette au mélange huile d'olive et fromage blanc.
- Incorporer la préparation crème liquide et Agar-Agar au mélange.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et poivre blanc du moulin.
- Bien mélanger la préparation.
- Verser le tout dans un moule à terrine préalablement filmé dans le fond afin d'en faciliter le démoulage. Réserver au frais durant 24 h avant de servir froid.