

Terrine aux trois fromages



Préparation : 15 mn

Pas de cuisson

Repos : 1 nuit

Les ingrédients pour 8-10 personnes :

150 g de brie de Meaux

150 g de roquefort

150 g de vacherin du Mont d'Or

200 g de beurre mou au sel de Noirmoutiers

100 g de fruits secs mélangés (amandes, noisettes, noix, pistaches)

Passer sous l'eau un petit moule à cake ou une petite terrine sans l'essuyer et le ou la tapisser de film étirable en le laissant dépasser.

Faire doré à sec le mélange de fruits secs dans une poêle anti-adhésive puis les concasser grossièrement.

Diviser le beurre en 3 parts égales. Retirer la croûte des fromages et mixer chaque fromage avec 1/3 du beurre. Le mélange doit être homogène mais pas trop crémeux. Étaler une première couche de fromage dans le fond du moule puis saupoudrer de fruits secs. Ajouter une 2 ième couche et mettre à nouveau des fruits secs et terminer par la 3 ième couche. Replier le film étirable et tasser un peu avec la main. Mettre la terrine au frais jusqu'au lendemain. Pour servir découper en tranches et accompagner d'une salade.

Vous pouvez accompagner de petites flûtes feuilletées au parmesan. Pour cela étaler la pâte feuilletée, la badigeonner avec 1 oeuf entier battu et saupoudrer de parmesan fraîchement râpé. Découper en lanières et cuire quelques minutes à four chaud(230°). Laisser refroidir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>