

Mini-terrines d'agneau aux blettes et fromage de chèvre



Préparation : 35 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

1 kg d'épaule ou de gigot d'agneau désossé

2 bottes de blettes

4 crottins de chèvre frais (ou 8 picodons)

3 gousses d'ail

4 c à s d'huile d'olive

1 petite c à c de cardamome en poudre

1 petite c à c de cumin en poudre

2 oeufs

Sel et poivre du moulin

Préparation de la farce :

Couper l'épaule ou le gigot en gros cubes. Éplucher et dégermer l'ail. Hacher le tout grossièrement avec un hachoir manuel ou électrique. Assaisonner de sel et poivre, et ajouter les oeufs, l'huile d'olive et les épices. Réserver la farce au frais.

Préparation des blettes et du chèvre :

Récupérer le vert des feuilles de blettes et garder les tiges (cardes) pour une autre recette. Nettoyer les feuilles et les plonger dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Les éponger soigneusement avec du papier absorbant. Couper les crottins de chèvre en 2 dans l'épaisseur (inutile de le faire pour les picodons).

Montage des cocottes :

Tapisser l'intérieur des cocottes de feuilles de blette en prenant soin d'en laisser retomber dehors. Mettre une première couche de farce en tassant bien, recouvrir d'une fine couche de blettes et de fromage de chèvre (picodon entier ou 1/2 crottin). Répartir le reste de farce et rabattre les blettes en pressant bien pour terminer les mini-terrines. Mettre les couvercles et cuire au four préchauffé à 180° pendant 40 mn.

Les mini-terrines peuvent être présentées tièdes avec un chutney d'oignons par exemple (ce que je vous conseille pour le picodon) ou froides accompagnées de pommes grenailles. Pour ma part j'ai simplement servi avec une bonne salade verte et de belles tranches de pain de campagne.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>