



MINI-TERRINES FRAICHEUR DE CHEVRE AUX PETITS POIS

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
-------------	---------	---------

Dans votre box :

Pour les mini-terrines :

Chèvre frais fermier	200 g	200 g
Petits pois	75 g	150 g
Vinaigre de cidre	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Oignon nouveau	½ oignon	1 oignon
Coriandre fraîche	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Amandes entières	20 g	40 g
Baies roses	½ cuillère à café	1 cuillère à café

Pour l'accompagnement :

Jeunes pousses de salade	2 poignées	4 poignées
Jus et zestes de citron vert	½ citron	1 citron
Coriandre fraîche	Quelques feuilles	Quelques feuilles
Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Pain de campagne	½ pain	1 pain

Dans votre placard :

Huile d'olive	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn Cuisson : 5 mn

1. Les mini-terrines

- Faites bouillir une casserole d'eau, écosses, lavez puis plongez les petits pois 2 minutes, égouttez et rincez à l'eau froide.
- Concassez les amandes. Dans une poêle sans matière grasse, torréfiez les amandes. En attendant, épluchez et coupez l'oignon en fines lamelles.
- Placez les petits pois dans un bol, écrasez-les légèrement à la fourchette et ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, la coriandre ciselée, l'oignon, 10 à 15 g d'amandes torréfiées pour la portion 2 personnes et 25 g pour 4, du sel et du poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Filmez des petits moules en silicones (à défaut de petits bols simples) à l'aide de film étirable. Remplissez au tiers de fromage de chèvre, répartissez le mélange aux petits pois et couvrez de fromage de chèvre. Rabattez le film étirable et tassez légèrement.
- Si possible, placez au frais une nuit entière ou dégustez de suite en arrosant d'huile d'olive, du restant d'amandes torréfiées et d'un peu de baies roses concassées.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients ensemble (jus et zestes de citron vert, coriandre, vinaigre de cidre), en ajoutant une touche de sel et de poivre.
- Accompagnez les mini-terrines de la salade de jeunes pousses assaisonnée de votre vinaigrette et régalez-vous bien !

2. Le mot du Chef

- Une assiette fraîche et bien printanière !
- Comme indiqué dans la recette, ces mini-terrines sont encore meilleures préparées à l'avance : quelques heures ou une nuit entière.
- Attention, filmez bien les bols dans lesquels vous réalisez les terrines sinon le démoulage risque d'être compliqué. Pour encore plus de facilité, n'hésitez pas à en faire un grand format à partager en remplacement des portions individuelles (dans ce cas-là, utilisez un moule à cake en silicone).

