



Terrine de chèvre aux aubergines

Pour 4 personnes – Préparation 30 min + 12 h au frais
Cuisson 10 min

Ingrédients

- 1 long de chèvre
- 2 aubergines
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 feuilles de gélatine

- Fouettez 15 cl de crème chantilly, réservez au frais.
- Mettez à ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Coupez les deux tiers du fromage long de chèvre en petits morceaux et le tiers restant en fines tranches.
- Coupez les aubergines en tranches, les faire cuire à la poêle dans l'huile d'olive chaude. Les égoutter sur du papier absorbant.
- Faites tiédir le reste de crème avec la gélatine égouttée. Ajoutez les petits morceaux de fromages, bien mélanger pour obtenir une pâte lisse. Incorporez délicatement la crème fouettée.
- Garnissez une terrine de film transparent. La tapisser de tranches d'aubergine en laissant retomber les bords à l'extérieur.
- Versez de la préparation à mi-hauteur, répartissez quelques tranches fines de fromages au milieu, puis recouvrez avec le reste de la préparation.
- Rabattez les tranches d'aubergine sur la terrine, tassez légèrement, fermez avec le film transparent et réservez 12 H au frais.
- Démoulez sur un plat. Présentez avec une vinaigrette au basilic ou aux noix et une salade verte.