

Terrine de Sainte-Maure de Touraine aux aubergines



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 15 mn

Une recette fraîcheur à cuisiner quand il fait chaud.

Ingrédients

- 1 sainte-maure de touraine aop
- 20 cl de crème liquide
- 2 aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 feuilles de gélatine

Préparation

- 1 Placer la gélatine dans l'eau pour la faire ramollir .
- 2 Fouetter en chantilly 15 cl de crème, puis la conserver au frais.
- 3 Tailler les aubergines en tranches et les faire cuire à la poêle dans l'huile d'olive.
- 4 Faire tiédir le reste de crème avec la gélatine égoutée.
- 5 Ajouter le Sainte-Maure de Touraine en petits morceaux et mélanger jusqu'à avoir une pâte lisse. Mélanger ensuite avec la crème fouettée.
- 6 Chemiser une terrine de papier sulfurisé puis de tranches d'aubergine.
- 7 Verser la préparation à mi-hauteur, placer quelques tranches de Sainte-Maure de Touraine au milieu puis verser le reste de la préparation.
- 8 Rabattre les bords des tranches d'aubergines sur la terrine, tasser légèrement et placer 12h au réfrigérateur.
- 9 Une fois les heures passées, démouler délicatement la terrine, la couper en tranches et la servir accompagnée d'une vinaigrette au basilic et d'une salade verte.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

