

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



MINI TERRINES FRAÎCHEUR DE CHÈVRE AUX PETITS POIS

ACCOMPAGNÉES DE SON EXCELLENTS MARQUÉS DE
CÁCERES ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour les mini terrines :

- 400g de chèvre frais fermier
- 150g de petits pois
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 oignon nouveau
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- 40g d'amandes entières
- 1 cuillère à café de baies roses

roses

- Faire bouillir une casserole d'eau, plonger les petits pois 2 minutes, égoutter et rincer à l'eau froide.

Concasser les amandes. Dans une poêle sans matière grasse, torréfier les amandes. En attendant, éplucher et couper l'oignon en fines lamelles.

- Placer les petits pois dans un bol, les écraser légèrement à la fourchette, et ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, la coriandre ciselée, l'oignon, 25g d'amandes torréfiées, du sel et du poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Filmer de petits moules en silicone (à défaut de petits bols simples) à l'aide de film étirable. Remplir au tiers de fromage de chèvre, répartir le mélange aux petits pois et couvrir de fromage de chèvre. Rabattre le film étirable et tasser légèrement.
- Si possible, placer au frais jusqu'à une nuit entière ou déguster de suite en arrosant d'huile d'olive, du restant d'amandes torréfiées et d'un peu de baies roses concassées.
- Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients ensemble, en ajoutant une touche de sel et de poivre. Accompagner les mini terrines de la salade de jeunes pousses assaisonnée de la vinaigrette.

Pourquoi cette alliance ?

Les notes de fruits rouges donneront de la fraîcheur à cette entrée. Sa bouche exotique apportera de la vitalité face au fromage de chèvre frais.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES

*Espagne rosé
Rioja*

Nez frais et exubérant de fruits rouges, de framboise, de grenade. Bel équilibre, rond, typé pomelos avec une finale croquante.

Et aussi :
**Crémant de Bordeaux
Jaillance Cuvée de
l'Abbaye brut**

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.