



# TERRINE AU JEUNE HARENG ET AUX POMMES ET BETTERAVES ROUGES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA GARNITURE

<b>500 ml</b>	Fischfond
<b>50 ml</b>	Vinaigre balsamique blanc
<b>2 cl</b>	Wodka
<b>1 cl</b>	Pernod [Anislikör]
<b>3 g</b>	Sel
<b>50 g</b>	Knollensellerie, épluchées, coupées en dés
<b>40 g</b>	Pommes, épluchées, coupées en dés
<b>30 g</b>	Oignon(s), épluchées, coupées en dés
<b>6</b>	, eingeweicht
<b>80 g</b>	, coupé en dés
<b>100 g</b>	Matjesheringsfilet, coupé en dés

### POUR LA CRÈME

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>120 g</b>	Gervais natur
<b>7 g</b>	Sel
<b>4 cl</b>	Wodka
<b>1 cl</b>	Vinaigre balsamique blanc
<b>20 g</b>	Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Porter le fond de poisson, le vinaigre balsamique blanc, la vodka, le pernod et le sel à ébullition.
2. Faire bien cuire à tour de rôle les dés de céleri-rave, les pommes et les oignons dans le fond de poisson, les retirer et les laisser refroidir.
3. Faire réduire le restant du fond jusqu'à  $\frac{1}{4}$  litre, laisser refroidir et y dissoudre la gélatine.
4. Répartir les dés de céleri, de pomme, de betterave rouge et de jeune hareng dans des petites formes. Y verser le fond de poisson jusqu'à ce que tout soit recouvert et bien réfrigérer.
5. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
6. Mettre un peu de crème dans un moule. Y presser la garniture de jeune hareng réfrigérée et recouvrir le tout de crème. Bien laisser réfrigérer pendant 4 à 6 heures.