



TERRINE AUX TOMATES ET MOZZARELLA



QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Réduit la formation de peau



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA TERRINE

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Prosciutto Crudo, 6 Scheiben

300 g Mozzarella

150 g Topfen / Quark 20 % Fett

50 g Kräuterpaste

Sel et poivre

10 ml Jus d'un citron

100 g

70 g

POUR LES OIGNONS GRELOTS AU BALSAMIQUE

80 g Sucre

300 ml Vinaigre balsamique

200 g Perlzwiebel

PRÉPARATION

1. Chemiser la terrine avec un film alimentaire.
2. Y étaler le prosciutto et une couche de mozzarella.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, la pâte aux fines herbes, le sel, le poivre et le jus de citron et mélanger.
4. Remplir la terrine de mousse aux fines herbes, de tomates séchées et d'olives en couches superposées. Recouvrir de mozzarella et fermer avec le prosciutto. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Pour les oignons grelots au balsamique, faire caraméliser le sucre.
6. Déglacer avec le vinaigre balsamique, y ajouter les oignons grelots et faire cuire jusqu'à ce que le balsamique soit réduit en glace.