



TERRINE MÉDITERRANÉENNE AUX LÉGUMES



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Poivron(s) jaune(s)
300 g	Courgette(s), émincées
300 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
	Sel et poivre
	Basilic, finement hachées
8 ml	Jus d'un citron
100 g	Tomates séchées, coupés en petits dés
50 g	Olives noires, évidé
50 g	Câpres

PRÉPARATION

1. Couper les poivrons en deux, enlever les graines et mettre au four à 180° C jusqu'à ce que la peau devienne noire. Laisser tiédir les poivrons, puis les peler. Couper les poivrons en dés.
2. Étaler un film alimentaire dans une terrine et disposer les tranches de courgettes.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, le sel, le poivre, le basilic et le jus de citron et bien mélanger.
4. Incorporer les tomates, les olives, les câpres et les poivrons à la masse et remplir la masse dans la terrine. Couvrir de courgettes.
5. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).