



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

500 ml	Fond de poisson
50 ml	Vinaigre balsamique blanc
2 cl	Vodka
1 cl	Pernod [anisette]
3 g	Sel
50 g	Céleri-rave, épluchées, coupées en dés
40 g	Pommes, épluchées, coupées en dés
30 g	Oignon(s), épluchées, coupées en dés
6	Feuille(s) de gélatine à 3 g, trempés
80 g	Betterave(s) rouge(s), cuite(s), coupé en dés
100 g	Filet de jeune hareng, coupé en dés

POUR LA CRÈME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Gervais nature
7 g	Sel
4 cl	Vodka
1 cl	Vinaigre balsamique blanc
20 g	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.