TERRINE À LA FÉTA D’INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Courgette(s), de taille moyenne
100 g	Feta
10 ml	Huile d’olive
	Sel
0.5	Poivron rouge
15 g	Olives noires, haché
15 g	Olives vertes, haché
1 cc	Câpres, haché
	Persil, haché

PRÉPARATION

1. Découper les courgettes dans le sens de la longueur, en tranches fines, et en garnir un moule à terrine.
2. Réduire le QimiQ Classic, la féta, l’huile d’olive et le sel en masse lisse, à l’aide d’un mixeur-plongeur.
3. Incorporer le reste des ingrédients et verser le tout dans la terrine garnie de courgettes.
4. Bien réfrigérer (au moins 4 heures).