



TERRINE AUX TOMATES ET MOZZARELLA



QimiQ AVANTAGES

- Production anticipée possible
- Réduit la formation de peau



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA TERRINE

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 g	Prosciutto crudo, 6 tranches
300 g	Mozzarella
150 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
50 g	Pâte aux fines herbes
	Sel et poivre
10 ml	Jus d'un citron
100 g	Tomates séchées
70 g	Olives noires

POUR LES OIGNONS GRELOTS AU BALSAMIQUE

80 g	Sucre
300 ml	Vinaigre balsamique
200 g	Oignons grelots

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.