



# TERRINE AUX POMMES DE TERRE ET SAUCE À LA CRÈME ACIDULÉE DE RUDOLF ET KARL OBAUER



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Rallonge le temps de présentation



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 PLAT À TERRINE, 2 LITRES

### POUR LA TERRINE AUX POMMES DE TERRE

	Sel marin, gros
<b>900 g</b>	Pomme(s) de terre farineuses
<b>150 g</b>	Champignon(s)
<b>1</b>	Oignon(s)
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail
	Huile de germes de maïs
<b>1 cs</b>	Persil, haché
<b>1 cc</b>	Feuilles d'estragon, haché
<b>2 cs</b>	Olives noires, haché
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème
<b>300 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>4 cs</b>	Vinaigre de tomate
<b>pointe(s)</b>	Cumin
	Sel et poivre
<b>pointe(s)</b>	Gomme de guar

### POUR LA SAUCE

<b>1</b>	Gousse(s) d'ail
<b>250 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>2 cs</b>	Babeurre
<b>1 cs</b>	Moutarde
	Sel
	Vinaigre (optional)

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C. Répartir du sel de mer sur une plaque de four. Laver les pommes de terre, les déposer sur le sel et faire cuire au four pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Couper dans les pommes de terre et gratter de la pelure l'intérieure à l'aide d'une cuillère.
2. Nettoyer les champignons, couper en tranches et faire sauter dans une poêle sans ajouter de graisse. Éplucher les oignons et l'ail, hacher et faire revenir dans un peu d'huile. Mélanger les oignons, l'ail, le persil, l'estragon et les olives avec les pommes de terre.
3. Faire chauffer le QimiQ Classic jusqu'à ce qu'il soit liquide et le mélanger avec la masse de pommes de terre et le fromage blanc, assaisonner avec le vinaigre de tomate, une pointe de cumin, du sel et du poivre. Incorporer une pointe de gomme de guar pour lier.
4. Mouiller l'intérieure de la terrine et la recouvrir de film alimentaire. Remplir la masse dans la terrine, aplatir et mettre au frais pendant au moins 3 heures.
5. Pour la sauce, éplucher l'ail, hacher et mélanger avec la crème acidulée, le babeurre, la moutarde et le sel. Assaisonner éventuellement avec du vinaigre.
6. Démouler la terrine et la couper en tranches. Servir avec la sauce à la crème acidulée et une salade croquante aux herbes.