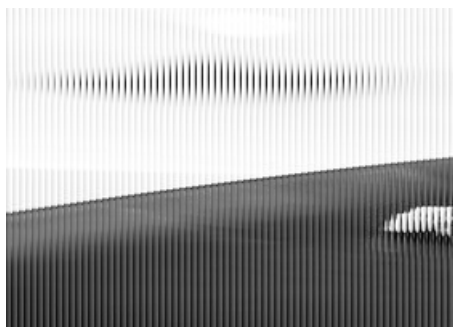




# TERRINE AU CERF



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Réussite assurée



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### POUR LE MANTEAU DE PAIN

- 80 g** Pain blanc, coupé fin
- 20 g** Ail, haché
- 12 g** Romarin
- 360 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- Sel et poivre

### POUR LA FARCE

- 100 g** Échalote(s), coupé fin
- 40 g** Cèpe(s), coupé fin
- 200 g** Filet de cerf, saignant
- 240 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 120 g** Filet de cerf, saignant
- Sel et poivre

### POUR LE ROULEAU DE BETTE

- 120 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- Sel et poivre
- 200 g** Bette, blanchie
- 80 g** Filet de cerf, saignant

## PRÉPARATION

1. Pour le manteau de pain, faire griller le pain, l'ail et le romarin. Laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et ajouter à la préparation.
3. Assaisonner et étaler finement et rectangulairement sur un film alimentaire. Mettre au frais.
4. Pour la farce, faire revenir les échalotes et les champignons. Laisser refroidir.
5. Mixer 200 g de la viande avec le QimiQ Classic.
6. Ajouter le mélange de champignons et 120 g de la viande et assaisonner avec du sel et du poivre. Répartir la masse sur le manteau de pain.
7. Pour le rouleau de bette, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
8. Assaisonner avec du sel et du poivre et étaler sur les feuilles de bette. Poser les lamelles de viande dessus et enrouler.
9. Déposer le rouleau de bette sur la farce, enrouler le tout et bien réfrigérer.