



TERRINE AU FOIE DE VEAU



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Pâté de foie

125 g Fromage frais

100 g Canneberges/airelles séchées, coupé fin

75 g Pistaches, finement hachées

60 g Jambon, 6 tranches

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le pâté de foie et le fromage frais et mélanger. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner de sel et de poivre.
3. Chemiser la terrine avec un film alimentaire, recouvrir de jambon et remplir avec la masse.
4. Bien fermer et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).