

Terrine de fromages au pain d'épices



Préparation : 20 mn

Réfrigération : 4 h

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1 pain d'épices
200 g de roquefort
300 g de fromage de chèvre type Chavroux
100 g de beurre ramolli
30 g de raisins secs
40 g de cerneaux de noix
Piment de Cayenne
Sel et poivre du moulin

Couper le pain d'épices en fines tranches. Travailler le roquefort avec le beurre ramolli pour obtenir une pommade lisse. Incorporer au mélange les noix concassées.

Travailler le fromage de chèvre avec un peu de piment de Cayenne et 1 pincée de sel. Ajouter les raisins secs hachés.

Tapisser la terrine de film étirable en le faisant largement dépasser et déposer une couche de pain d'épices dans le fond. Recouvrir de crème au roquefort. Lisser la surface et mettre une couche de pain d'épices puis la préparation au fromage de chèvre.

Terminer avec une couche de pain d'épices. Rabattre le film étirable sur le pain d'épices et appuyer tout tasser. Mettre éventuellement une planchette et un poids sur le tout (je ne l'ai pas fait). Réserver au réfrigérateur 4 h. Démouler la terrine au moment du service et découper en tranches un peu épaisses.

Vin conseillé : un Rivesaltes vieux

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>