



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Terrine de faisselle et ses fruits en gelée de verveine .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 branche de groseilles
 - 1 pot de faisselle de 500 g
 - 1 sachet d'infusion à la verveine
 - 1/2 brugnion
 - 15 cl d'eau
 - 2 beaux abricots
 - 2 c.à.c de jus de citron vert
 - 20 cl de lait 1/2 écrémé
 - 4 feuilles de gélatine
 - 6 c.à.s de sucre en poudre
 - Quelques mirabelles
-
- Filmer une terrine ou un moule à cake avec du papier étirable transparent
 - Verser 2 c.à.s de sucre et 10 cl de lait dans une casserole, dès que le lait est chaud ...
 - ... Ajouter 1 feuille de gélatine ramollie et retirer du feu
 - Ajouter la moitié du pot de faisselle. Mélanger et ajouter 1 c.à.c de jus de citron vert
 - Placer ce mélange dans une terrine, puis mettre au frais pendant environ 120 minutes
 - Placer 2 c.à.s de sucre dans une casserole, ajouter l'eau et faire bouillir, ajouter la verveine
 - Mélanger, et couper le feu, ajouter la gélatine et laisser infuser pendant environ 5 minutes
 - Couper les fruits en petits dés. Les ajouter au sirop avec les groseilles
 - Déposer ce mélange sur la 1ère couche de faisselle, placer au frais pendant 90 minutes
 - Réaliser la même opération avec le reste de faisselle en ajoutant 2 feuilles de gélatine
 - Laisser au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, au minimum 60 min
 - Servir cette terrine avec quelques fruits ou avec un coulis d'abricot

Conseil : Démouler et servir immédiatement

