

Terrine brousse aubergine



ATELIER CUISINE DU 4 JUILLET 2010

Pour 6 personnes :

4g d'agar-agar
200 ml de lait de soja
400g de brousse (de brebis ou de vache)
1 aubergine
1 oignon
1 tomate
Thym, basilic frais

- Détailler l'aubergine et l'oignon en petits dés. Faire revenir dans un peu d'huile d'olive et du thym. Saler et poivrer
- Mélanger l'agar-agar et le lait de soja puis porter à ébullition.
- Après 2 min de frémissements, verser le lait dans le bol mixeur, ajouter le fromage frais et mixer. Saler.
- Dans un plat à terrine, verser la moitié de la préparation. Déposer les aubergines tendrement cuites uniformément sur le fromage.
- Ajouter délicatement le seconde moitié de la préparation.
- Placer au frais au moins 1h30.
- Au moment de servir, démouler et décorer avec la tomate en rondelles ou en petits cubes et le basilic frais.