

TERRINE DE LÉGUMES À 3 COULEURS

www.professioncuisinier.com



INGRÉDIENTS :

• 1 kg Carottes cuites pressées • 1 kg Navets cuits pressés • 1 kg Haricots-verts cuits pressés

Pour chaque légume

• 200 g Blanc de poulet • 4 Œufs • 300 g de crème UHT • 20 g Sel • 2 g Poivre • 0,5 g Muscadec

Préparation :

CUIRE 2 kg de chaque légume pour obtenir le poids indiqué ci-dessus. Refroidir. Presser dans un linge.

Farce :

CUTTERER à 1500 t/mn. avec votre appareil Robot-Coupe l'échalote, le blanc de poulet et l'assaisonnement.

PRELEVER 1/3 de la farce ci-dessus et y incorporer un des légumes.

RECUTTERER à 1500 tr/mn.

AJOUTER les œufs et cutterer à 1500 tr/mn, affiner quelques secondes à 3000 t/mn. puis finir par la crème en tournant à 3000 tr/mn. Procéder de la même façon pour toutes les farces.

Montage :

DANS des terrines beurrées, monter par couche et par alternance.

Cuisson :

120° mixte jusqu'à 72° à cœur.

Idée du Chef :

BIEN essorer les légumes pour une meilleure tenue de coupe.

PEUT se mettre en petites darioles et se démoule à chaud.