

Terrine de champignons

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

1 terrine de 1,2 l
film alimentaire pour la terrine

champignons:

200 g de champignons de Paris ou de grifola, parés et coupés en quatre

200 g de petites chanterelles ou de pom-pom, parés

beurre à rôtir ou crème à rôtir

1 cc de sel

poivre du moulin

1 gousse d'ail, pressée

1 carotte (env. 100 g), parée et coupée en petits dés

½ poivron vert, coupé en petits dés

gelée:

3 sachets de gelée en poudre

6 dl d'eau

1,5 dl de vin blanc, de xérès ou d'eau

quelques gouttes de jus de citron



Préparation

préparation: env. 1 heure

réfrigération: env. 6 heures

1. Dorer les champignons dans le beurre à rôtir, sortir de la poêle, assaisonner. Etuver brièvement l'ail, la carotte et le poivron, assaisonner.
2. Porter l'eau et le vin à ébullition avec la gelée en poudre, selon les instructions figurant sur l'emballage, laisser refroidir. Mélanger les champignons et les légumes.
3. Chemiser le moule avec du film alimentaire. Remplir de gelée à environ 1 cm de hauteur, laisser prendre au réfrigérateur. Garnir de 4-5 cs de mélange de champignons, couvrir de gelée, laisser à nouveau prendre au réfrigérateur. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Laisser prendre au moins 6 heures au réfrigérateur, à couvert.
4. Démouler la terrine, ôter le film alimentaire et couper délicatement en tranches. Dresser sur des assiettes et servir avec une salade.

Servir avec des feuilles de salade.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 111 kcal; protéines: 15 g; lipides: 15 g; glucides: 15 g.