

Terrine de séré et sa vinaigrette au romarin

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 moule d'env. 5 dl (triangulaire, par ex.)
film alimentaire

150 g de bette, parée
300 g de séré à la crème
2 oeufs
sel, poivre

vinaigrette:

4 cs d'huile de colza
2 cs de vinaigre balsamique blanc
½ cc de moutarde
romarin frais, finement haché
un peu de zeste de citron
sel, poivre

romarin pour décorer



Préparation

préparation: env. 30 min

cuisson: env. 1 heure

1. Blanchir la bette, rincer à l'eau froide et déposer sur du papier ménage.
2. Mélanger le séré avec les oeufs, assaisonner.
3. Chemiser le moule de film alimentaire. Tapisser de feuilles de bette en les laissant dépasser du bord. Répartir la préparation au séré. Rabattre les feuilles.
4. Pocher 50-60 min au bain-marie dans le four préchauffé à 160 °C. Sortir du four, laisser refroidir dans le moule.
5. Vinaigrette: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
6. Démouler la terrine, couper en tranches et disposer sur des assiettes. Verser la vinaigrette en filet. Décorer de romarin.

Assaisonner la préparation au séré avec 1 cs de curry ou de paprika.

La terrine peut être préparée 1 jour à l'avance et réservée au réfrigérateur.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 270 kcal; protéines: 10 g; lipides: 24 g; glucides: 4 g.