

# Pélardon en terrine de tapenade et poivrons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE : [Pélardon](#) fermiers affinés 11 jours (4)

- 250 g de crème épaisse
- sel et poivre blanc au goût
- 8 feuilles de gélatine
- 80 g de tapenade noire
- 3 poivrons rouges (ou une petite boîte de poivrons rouges)
- 30 ml (2 cuillères) d'huile d'olive extra vierge

## Préparation

- Passer les poivrons sous le gril du four 10 min. de chaque côté.
- Quand ils sont bien grillés, mettre les poivrons dans une passoire. Couvrir et réserver.
- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Pendant ce temps, écraser les Pélardons avec la crème fraîche. Incorporer l'huile d'olive extra vierge. Bien mélanger et réserver.
- Chemiser une terrine avec un film alimentaire.
- Débarrasser les poivrons de leur peau et des graines.
- Egoutter et presser les feuilles de gélatine. Faire fondre sur le feu et incorporer la gélatine fondue au mélange Pélardon / crème.
- Tapisser le fond de la terrine par une couche de poivron, puis ajouter la moitié du mélange Pélardon / crème fraîche, continuer avec la tapenade, terminer avec le restant de mélange Pélardon / crème fraîche. Recouvrir avec un film alimentaire.
- Bien tasser, poser un poids dessus.
- Laisser la terrine au réfrigérateur pendant 24 h avant de la servir.
- Accompagner la terrine d'une salade mesclun.