

# Pérail en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

## Ingrédients

- 600 G de [fromage Pérail de brebis](#)
- 3 Œufs pour la terrine + 1, poché mollet ou au plat, par convive
- 8 Artichauts
- 4 Fines tranches de jambon de Pays... d' Auvergne
- 250 G de mâche
- 1 Citron
- Huile de noisette ou à défaut, de tournesol

## Préparation

- Prélever les 8 fonds d'artichauts, les cuire dans un blanc, composée d'eau salée avec un peu de farine et des tranches de citron.
- Les laisser refroidir, enlever le foie puis les découper en lamelles.
- Découper le fromage en cubes d'environ 1 cm de côté. Ajouter aux œufs battus en omelette.
- Barder le fond et les côtés de la terrine, légèrement graissée, avec les tranches de jambon qui devront déborder.
- Disposer dans la terrine, en alternant, 1 couche de fromage/œufs battus, 1 couche d'artichauts. Finir par 1 couche de fromage, bien rabattre le jambon qui déborde sur l'ensemble, couvrir de papier aluminium.
- CUISSON à four chaud, Th 6/7, pendant 20 min.
- En fin de cuisson, démouler la terrine, la découper en tranches, les étaler bien à plat sur une plaque de cuisson et les passer rapidement sous le gril du four afin de les faire dorer.
- Servir avec 1 œuf poché, mollet ou au plat disposé sur une salade assaisonnée d'une huile de noisette.
- 1 trait de jus de truffe peut-être ajouté... Le luxe !