

Poulligny-Saint-Pierre et tomates confites en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Poulligny-Saint-Pierre](#) (environ 250 g)
2 kg de tomates mûres
10 cl huile d'olive
50 g de sucre semoule
1/2 cuillère à café de thym frais ou surgelé
1 cuillère à soupe de miel
100 g d'olives noires dénoyautées mais pas à la grecque
Sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 150 °C.

Pelez les tomates, coupez-les en quatre dans le sens de la longueur, épépinez-les, enlevez le pédoncule. Posez les quartiers bien à plat, côte à côte, sur la plaque du four que vous aurez recouverte de papier sulfurisé.

Arrosez d'huile d'olive et de sucre. Enfournez pendant 2 heures à 150°C. Laissez refroidir.

Dans une terrine de 500 g ou dans un moule à cake, disposez une couche épaisse de tomates confites, saupoudrez d'une demi-cuillère à soupe de thym, salez, poivrez.

Écrasez le poulligny saint-pierre avec le miel, couvrez les tomates avec la moitié du fromage.

Hachez les olives, puis répartissez-les sur le fromage, finissez avec le fromage et les tomates restants, salez, poivrez. Arrosez avec le jus de cuisson des tomates.

Pressez la terrine avec le dos d'une cuillère à soupe, et placez au frais durant 6 heures si vous servez directement dans la terrine, 12 heures si vous souhaitez la démouler.

Servez froid.