

Sainte-Maure-de-Touraine et aubergines en terrine



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Fromage : • 1 [Sainte-Maure-de-Touraine](#)
AOC

- 20 cl de crème liquide
- 2 aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 feuilles de gélatine

Préparation

- Fouetter 15 cl de crème en chantilly, la garder au frais.
- Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau.
- Tailler les aubergines en tranches, les faire cuire à la poêle dans l'huile d'olive.
- Faire tiédir le reste de crème avec la gélatine égouttée.
- Ajouter le Sainte-Maure de Touraine en petit morceaux, mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- Mélanger avec la crème fouettée.
- Chemiser une terrine de papier sulfurisé puis de tranches d'aubergine.
- Verser de la préparation à mi-hauteur, disposer quelques tranches de Sainte-Maure de Touraine au milieu puis verser le reste de préparation.
- Rabattre les bords des tranches d'aubergines sur la terrine, tasser légèrement, mettre 12 heures au frais.
- Démouler la terrine délicatement, couper des tranches, servir avec une vinaigrette au basilic ou aux noix et une salade verte.