Terrine betterave carotte menthe

mag 20 cake sans gluten

Imprimer

Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients
Pour 6 personnes

- 500 g de betteraves rouges et jaunes
- 500 g de carottes jaunes
- 200 g de fromage végétal (texture chèvre frais)
- 1/4 de botte de menthe
- 1 citron vert Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Coupez les carottes et les betteraves en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Faites-les cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 12 minutes ; elles doivent rester un peu croquantes pour se tenir au démoulage. Laissez refroidir.
3. Chemisez le moule à cake de film alimentaire en laissant dépasser les bords. Au fond du moule, disposez en les serrant bien les lamelles de carottes puis celles de betteraves que vous aurez coupées au préalable. Répartissez la moitié du fromage végétal sur les légumes. Arrosez d'un trait d'huile d'olive, de zestes de citron vert et de menthe ciselée, puis salez et poivrez.
4. Répétez l'opération une seconde fois en terminant par une couche de légumes.
5. Rabattez le surplus de film alimentaire et disposez une brique de lait dessus pour bien tasser la terrine. Réservez au réfrigérateur une nuit.
6. Démoulez délicatement et décorez de tagliatelles de carotte.

Cette recette a été réalisée par Chloé Baeyaert pour le magazine 95° #20 mai juin 2019
Vous pouvez servir cette terrine avec une sauce délicieuse : huile d'olive + purée d'amande + jus et zeste de citron vert + menthe ciselée.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises