

# TERRINE DE CHEVRE AUX POMMES



**Pour 8/10 personnes**

**Ingrédients :**

**500 g de chèvre frais (type Petit Billy ou Chavroux)**

**15 cl de crème liquide**

**3 pommes**

**½ citron pressé**

**Ciboulette hachée**

**2 feuilles de gélatine**

**2 c à s d'huile d'olive**

**Peler deux pommes et détailler la chair en petits dés. Les mettre dans une assiette creuse et les arroser avec le jus de citron.**

**Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.**

**Ecraser à la fourchette le fromage de chèvre dans un saladier.**

**Chauffer la crème et y dissoudre les feuilles de gélatine. Laisser refroidir.**

**Incorporer la crème fraîche refroidie, l'huile d'olive, la ciboulette et les dés de pommes au fromage de chèvre. Mélanger. Saler et poivrer.**

**Verser la préparation dans un moule à cake en silicone. Mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.**

**Au moment de servir, couper la dernière pomme en lamelles et les répartir sur la terrine.**

**Servir avec une salade verte.**