

TERRINE DE PÂTES AU SAUMON FUMÉ



INGRÉDIENTS

12

- 1 paquet de feuilles de lasagne
- 500 g de saumon fumé
- 400 g de fromage frais
- 80 g de pesto verde Bresc
- 0,5 dl de vin blanc
- 10 g de purée d'ail supérieur Bresc
- 2 g d'agar-agar
- 12 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- citronnelle
- cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto vert 1000g



Pesto vert 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle
1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les feuilles de lasagne et les rincer à l'eau froide. Mixer au robot culinaire le fromage frais avec le pesto. Mélanger le vin blanc, la purée d'ail et l'agar-agar et porter à ébullition. Laisser refroidir légèrement et incorporer au mélange fromage-pesto. Tapisser un moule de terrine avec du film et y déposer les feuilles de lasagne. Composer la terrine en alternant les couches de fromage crémeux et de saumon fumé. Appuyer fermement le tout et laisser reposer pendant au moins 1 heure. Retirer la terrine du moule et la couper en tranches avec un couteau chaud. Garnir de tomates cerises et de cresson.