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

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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto vert 1000g



Bresc Pesto vert 450g



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

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000