

Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel

# TERRINE DE POIVRONS GRILLÉS AU CHÈVRE, PIGNONS ET BASILIC

ACCOMPAGNÉ DE SON MAS DE ROMANIN

*Une recette de M. Valéry Drouet*

*et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



**NICOLAS**

## UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

**Préparation : 45 min****Cuisson : 45 min****Repos : 8 heures****Niveau : Facile****Budget : Moyen**

## POUR 6 PERSONNES

- 5 poivrons rouges
  - 400 g de fromage de chèvre frais
  - 80 g de pignons de pin
  - 12 feuilles de basilic
  - 2 gousses d'ail
  - 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
  - Sel, poivre du moulin
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Laver les poivrons puis les envelopper individuellement dans du papier d'aluminium. Les déposer sur une plaque de cuisson. Enfournier et faire cuire 45 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir dans le papier.
- Pendant la cuisson des poivrons, torrifier les pignons à sec 2 à 3 minutes dans une poêle à feu doux.
- Peler délicatement les poivrons et les épépiner; les rincer dans une passoire sous un filet d'eau froide et les laisser s'égoutter.
- Chemiser une terrine de 20 x 8 cm environ avec un grand morceau de papier film en le laissant largement dépasser. Tapisser le fond et les côtés de la terrine avec les deux tiers des poivrons. Ajouter la moitié du fromage de chèvre aux pignons. Déposer le reste des poivrons puis du fromage de chèvre. Rabattre les poivrons sur le dessus. Recouvrir le tout avec le papier film puis tasser en appuyant avec la paume de la main. Placer la terrine 8 heures au réfrigérateur.
- Sortir la terrine au dernier moment, la démouler et la couper en tranches.

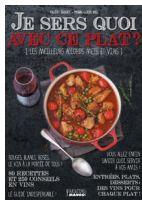
LA SUGGESTION  
DU CAVISTELE MAS DE  
ROMANIN BIO

IGP Alpilles rosé 2014

Nez d'anis, d'aneth, de romarin. Équilibré, franc, typé épicés, nerveux.

Et aussi :

Château Senailhac  
Excellence, Bordeaux  
Supérieur, 2012



## Pourquoi cette alliance ?

La belle vivacité de ce vin aux notes d'aneth et de romarin viendra relever les saveurs du poivron. Son côté épicé et franc sublimerait en bouche le fondant de ce fromage de chèvre.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »  
Gueuletons Mango, Fleurus Editions.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com