



Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

**Pour 6 personnes**

**8 tomates Classiques | 2 oignons blancs | 2 gousses d'ail**

**3 cuillères à soupe d'huile d'olive | 5 feuilles de gélatine**

**2 fromages de chèvre frais | 2 cuillères à soupe de crème fraîche**

**Sel | Poivre | Paprika**

**Ebouillantez** les tomates pour les peler et les épépiner. Epluchez et émincez très finement les oignons. Pelez l'ail et émincez-le. Faites chauffer l'huile d'olive puis faites revenir doucement les tomates, les oignons et l'ail pour obtenir une purée sèche, salez et poivrez.

**Faites ramollir** les feuilles de gélatine en les séparant, 2 d'un côté et 3 de l'autre. Essorez les 2 feuilles de gélatine puis mélangez-les à la purée de tomate.

**Ecrasez** les fromages de chèvre à la fourchette. Faites chauffer doucement la crème, ajoutez les 3 feuilles de gélatine ramollies et essorées.

**Versez** la crème et la gélatine bien mélangées sur le fromage de chèvre puis mélangez de nouveau pour obtenir une pâte onctueuse. Saupoudrez de paprika.

**Tapissez** une terrine d'un film alimentaire. Versez une couche de la préparation de fromage de chèvre puis une couche de purée de tomates et ainsi de suite. Refermez le film alimentaire, tassez légèrement et laissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

- Nez : aux notes épicées, mentholées.
- Bouche : nerveux, bonne enveloppe.



**le conseil de votre caviste :**  
Grains de Cépage, Sciacarello  
2007 Corse, Vin de Pays  
de l'île de Beauté

**Et aussi :**  
Côtes d'Auvergne Chateaugay  
rosé, P. Goigoux 2007

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION