



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Terrine lardée de pommes de terre  
au fromage de chèvre



Préparation : 25 Min - Cuisson : 35 Min - Repos : 1h

### Pour 6 personnes

Pommes de terre à chair ferme : 1 kilogramme | Buches de chèvre : 2 pièces |

Tranches de Poitrine de porc fumée : 20 pièces | Gros sel : 10 grammes

**Préchauffer** le four à 180 °C.

**Nettoyer** les pommes de terre puis les **cuire** entières 20 min dans une casserole avec de l'eau salée. Une fois cuites, **enlever** la peau puis les **couper** en 3 dans le sens de la longueur suivant la taille. **Couper** le fromage de chèvre en 4 dans le sens de la longueur.

Dans une terrine, **disposer** les fines tranches de poitrine au contact de la terrine en laissant **déborder** les tranches pour les rabattre. Mettre les pommes de terre en tranches au fond de la terrine, **ajouter** le fromage. **Renouveler** l'opération puis rabattre les tranches de lard.

**Cuire** la terrine au four pendant 15 min. La sortir du four puis la mettre sous presse au frigo. **Couper** la terrine froide à l'aide d'un couteau-scie et servir avec un petit bouquet de mesclun.

**Le plus du chef :** La buche de chèvre peut être remplacée par de la tomme de brebis râpée afin d'obtenir plus de caractère.



- Nez : de fruits rouges, de cassis, de menthol et d'épices.
- Bouche : belle allonge croquante.

**le conseil de votre caviste :**  
Château de Gueyze 2009 Buzet rosé

**Et aussi :**  
Domaine de la Perrée 2008 Bourgueil

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)



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