

RESTAURANT

Cœur Saveurs

*Aire de jeux - Mini-golf 18 trous*

D675 Lieu Dit Les Alieux  
14430 Angerville

02 31 39 55 91

coeursaveurs@gmail.com

www.coeursaveurs.fr

Sur facebook 

## Terrine d'aubergines confites à l'ail et au fromage frais

### Ingrédients:

- 3 aubergines
- 6 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel et poivre
- faisselle fermière Houlet à Douville en Auge (ou fromage blanc de ferme ) 250 g
- ciboulette 8 tiges
- 1/2 citron confit
- 1 citron
- 1 poivron rouge

### Préparation :

- éplucher les aubergines et les couper en deux
- inciser les dans la longueur et la largeur pas trop profondément
- éplucher les gousses d'ail
- étaler vos aubergines sur une feuille de papier aluminium
- sur chaque demi aubergine repartir en quantité suffisante l'ail, l'huile d'olive le sel et le poivre
- refermer vos aubergines et enfermer les bien serrées dans la feuille d'aluminium
- mettre au four à 100°C pendant 45 min
  
- pendant ce temps préparer la faisselle
- couper en brunoise le citron confit (seulement le zeste)
- ciseler la ciboulette (5 tiges)
- bien mélanger le tout en assaisonnant sel, poivre et huile d'olive à votre goût

réaliser une petite sauce vierge

- lever les suprêmes du citron et couper chaque suprême en quatre. Bien récupérer le jus et mettre le tout dans un petit bol
- tailler en brunoise le poivron et l'ajouter au citron
- ciseler le reste de ciboulette et l'ajouter
- recouvrir d'huile d'olive, saler et poivrer goûter rectifier si besoin (citron ou huile selon votre goût). Réserver

**Montage de la terrine:**

- après avoir laissé refroidir vos aubergines, retirer l'ail et couper des lamelles dans la longueur
- dans une terrine en aluminium, placer un film étirable en le laissant dépasser de 5cm de chaque côté. Bien appliquer contre les parois de la terrine
- déposer une première couche d'aubergines puis de faisselle et ainsi de suite jusqu'en haut de la terrine
- bien recouvrir avec le film et presser avec la paume de la main pour bien tasser la terrine. Mettre au froid pendant 2 heures

**Dressage :**

- couper des tranches d'un bon centimètre placer dans l'assiette et assaisonner à votre convenance avec la sauce et déguster.

**Croustillant chocolat blanc et zeste de citron vert**

- faites fondre 100g de chocolat blanc au bain marie en le remuant quelques fois
- pendant ce temps là zestez un citron vert dans un petit bol
- concassez 150g de gavotte
- mélangez le tout avec une cuillère
- placez le mélange entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- mettre au congélateur et lorsque vous souhaitez décore un dessert ou par gourmandise casser quelques morceaux et dégustez.