

Terrine de tomates aux fromages frais



Pour 6 personnes, il vous faut :

- 4 tomates
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron vert
- 300 g de fromage frais
- 1 échalote
- persil
- ciboulette
- 50 g de cerneaux de noix
- sel fin
- poivre
- sel
- poivre

Poids total de ces ingrédients : 960 grammes

Durée : 6 heures 12 min.

- Préparez 4 tomates, coupez les en bâtonnets, salez les avec du sel fin, et laissez les en attente 1 heure dans une passoire pour qu'elles rendent une partie de leur eau.
- Préparez la marinade des tomates, mélangez 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre et le jus de 1 citron vert.
- Versez les bâtonnets de tomates dans la marinade, couvrez d'un film étirable et mettez au frigo pour 1 heure.
- Pendant ce temps, préparez le fromage aux herbes : mélangez la moitié de 300 g de fromage frais avec 1 échalote hachée très finement, la ciboulette et le persil hachés, très peu de sel (ça dépend de votre fromage) et du poivre. Vérifiez l'assaisonnement et réservez.
- Préparez ensuite le fromage aux noix : mélangez l'autre moitié de 300 g de fromage frais avec 50 g de cerneaux de noix grossièrement hachés, salez peu et poivrez beaucoup. Vérifiez l'assaisonnement et réservez.
- Après une heure de marinade, versez les tomates dans une passoire pour les égoutter soigneusement.
- Tapissez le fond d'une petite terrine de film étirable, on fait ceci pour faciliter le démoulage.
- Déposez une première couche de tomates au fond de la terrine.
- Recouvrez par une couche de fromages aux herbes.
- Ensuite une deuxième couche de tomates.
- Et pour finir une couche de fromage aux noix.

Recouvrez d'un film étirable, et mettez au frigo pour au moins 4 heures, voir toute une nuit.

- Démoulez sur un plat de service et coupez des tranches pour vos invités.

Vous pouvez servir nature, ou éventuellement accompagnée de mayonnaise.