

RECETTE DE PRINTEMPS

TERRINE AUX 2 picodons



TERRINE AUX 2 picodons



APÉRITIF ENTRÉE PLAT DESSERT

Ingrédients

- 1 picodon jeune
- 1 picodon «affiné méthode Dieulefit»
- 4 grandes tranches de pain de campagne légèrement rassies
- 40 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de beurre salé
- 70 g d'abricots secs
- 2 c à café de graines de moutarde

Préparation

- 1 Mixer le picodon «affiné méthode Dieulefit» avec 20 g de beurre et 20 g de crème fraîche. Ajouter 50 g d'abricots secs, mixer à nouveau. Attention, il doit rester des petits morceaux d'abricots dans la préparation. Réserver.
- 2 Mixer le picodon jeune avec le reste de beurre et de crème fraîche. Incorporer la moitié des graines de moutarde. Réserver.
- 3 Chemiser une terrine de papier sulfurisé. Tapisser le fond avec le pain, puis napper avec la préparation au picodon «affiné méthode Dieulefit». Disposer par-dessus une couche de pain. Recouvrir avec la préparation au picodon jeune et terminer par une couche de pain. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 h.
- 4 Démouler et décorer avec 20 g d'abricots secs hachés grossièrement et le reste de graines de moutarde.
- 5 Déguster en entrée, accompagné d'une salade verte ou en plat à la fin du repas.



Le saviez-vous ?

Le Picodon possède plusieurs affinages, à choisir selon ses goûts :
Jeune (entre 14 jours et 1 mois), Affiné (entre 1 et 3 mois) ou Méthode Dieulefit (1 mois et 2 lavages).

Toutes nos recettes sur
www.picodon-aop.fr



Rhône-Alpes

ardèche
LE CONSEIL GÉNÉRAL

LA
DRO
ME
LE DÉPARTEMENT