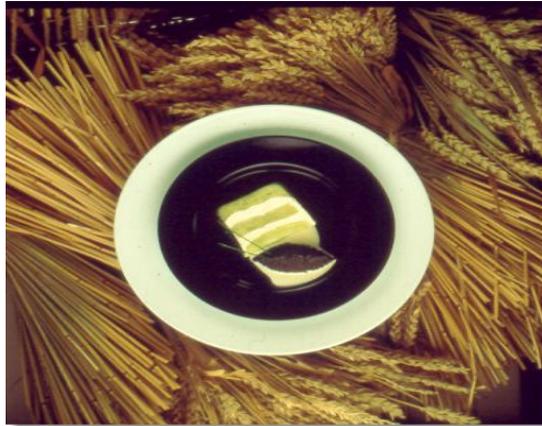


Recette de Terrine de concombres au raifort, caviar gros grains



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 concombres
- 1/4 jus de citron
- 200 ml de crème fraîche
- 2 à 3 cuillères de Raifort (acheté en pot)
- 1 feuille de gélatine

- 40 à 80g de caviar
- 8 tiges de ciboulette bien fines
- 1 cuillère de gros sel

Progression

1. Peler et réserver la peau des concombres, puis découper ces derniers en fines lamelles
2. les mettre au sel puis les rincer abondamment et les éponger.
3. Chemiser le moule avec les peaux puis dresser par couches de 1 cm les concombres en les rangeant délicatement.
4. Dans un bol, fouetter la crème : réserver 4 cuillerées à thé pour la finition; incorporer dans le bol de crème le raifort et la gélatine fondue pour la solidifier un peu.
5. Disposer la crème montée au raifort, en étage sur les concombres.
6. Mettre cette terrine au froid pendant 24 heures.
7. Démouler et découper en 4 tranches. Attention c'est un moment délicat !!! Couler sur les tranches un peu de crème (celle qu'on a réservée à l'étape 3) relevée du jus de citron
8. Disposer à l'extrémité le caviar et servir aussitôt.