

Inratables, nos terrines

Temps de prise, démoulage, service et découpe... Nos conseils pour vous lancer sans souci et épater vos invités. À table !



Gélatine ou agar-agar ?

La gélatine en feuilles s'adapte au salé comme au sucré, mais ne supporte pas les enzymes de certains fruits exotiques. À éviter, le kiwi, la papaye ou l'ananas, qui l'empêchent de prendre. D'origine animale (porc entre autres), elle ne convient pas à tous, pour des raisons religieuses ou dans le cas d'une alimentation végétarienne stricte.

L'agar-agar provient d'une algue et peut prendre à chaud. Comptez un sachet de 2 g pour 50 cl de préparation. Attention, il doit bouillir pendant au moins 10 secondes pour prendre.

ON LES PRÉPARE D'AVANCE

Quelle que soit la recette, les terrines sont plus fermes si elles sont faites à l'avance. Assurez-leur au minimum 6 h de prise, mais le plus sûr et le plus pratique est encore de les préparer la veille.

ASTUCES DE DÉMOULAGE

Si votre terrine contient de la gélatine, trempez le moule quelques instants dans de l'eau tiède, puis retournez-la sur un plat. Pour les terrines sans gélatine, les moules antiadhésifs ou à charnière donnent de bons résultats.

Vous n'avez pas de moule approprié ? Tapissez le vôtre avec du papier sulfurisé en faisant des pliures bien nettes dans les angles. Il vous suffira de tirer doucement sur les bords pour faire sortir la terrine.

TRANCHES IMPECCABLES

Ce n'est pas toujours chose facile de réussir de belles tranches, car les terrines sont assez fragiles. Découpez les plus tendres à l'aide d'un couteau très effilé et à lame large. Si la terrine contient de la gélatine, trempez le couteau entre chaque tranche dans un peu d'eau chaude et essuyez-le. Pour les terrines de consistance plus ferme (par exemple celles à base de viande), utilisez de préférence un couteau électrique.

AVEC QUOI LES SERVIR ?

Sur un buffet, prévoyez éventuellement une sauce type mayonnaise. Évitez les sauces trop fluides pour éviter les coulures... et les taches sur les vêtements. Si la terrine est une entrée, proposez une ou

des sauces raffinées à base de crème, d'herbes ou de coulis de tomates. Si vous la servez en plat, prévoyez une salade verte bien assaisonnée et parsemée de pignons ou de copeaux de parmesan : le résultat est appétissant et très chic.

Réalisation : Valérie Bestel

À toutes les sauces

Façon pesto

Saveur vivifiante pour cette sauce à l'huile d'olive d'inspiration italienne, dans laquelle la roquette remplace le basilic. Parfaite avec les terrines de poisson ou de légumes, mais aussi de viandes blanches.

■ **Salsa di rucola**, 9,90 € le bocal de 200 g, Sur le Sentier des Bergers.



Tomate corsée

À base de tomates fraîches et séchées, ce coulis au parfum riche et concentré est relevé de vinaigre balsamique, d'où une note aigre-douce. À découvrir avec les terrines de viande, fromages ou légumes.

■ **Coulis de tomates au vinaigre balsamique**, 6,40 € le bocal de 250 g, À la Table de Mathilde, dans les grandes surfaces.



Fraîcheur citronnée

Cousine de la mayonnaise, tout aussi onctueuse mais un peu plus fluide, cette sauce au citron offre un goût acidulé et tonique, intéressant pour réveiller une terrine fine de la mer ou de volaille.

Les Gourmandes, au citron et gingembre, 1,50 € le bocal de 190 g, Bénédicta, dans les grandes surfaces.

