

## Terrine de pommes et bâtonnets aux noisettes

Préparation et cuisson: env. 45 min

Mise au frais: env. 3 heures

Pour un moule «selle de chevreuil» ou un moule à cake d'env. 7½ dl, enduits d'un peu d'huile, entièrement chemisés de film alimentaire

3 dl de jus de pommes  
3 c. à soupe de gelée de groseilles

bien mélanger dans une large casserole, porter à ébullition, cuire env. 5 min à feu moyen, baisser le feu

4 petites pommes (p. ex. cox orange, env. 500 g), pelées

partager en longueur, retirer le cœur avec un évide-pomme, cuire les pommes env. 5 min à feu doux et à couvert dans le liquide, en les tenant croquantes, retirer. Réduire le liquide à env. 2 dl, couvrir et mettre au frais ½ dl pour le décor

2 jaunes d'œuf frais  
2 c. à soupe de sucre

travailler au fouet ou au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse

3 feuilles de gélatine, env. 5 min dans de l'eau froide, égouttées

réchauffer le liquide dans la casserole, y délayer la gélatine, mélanger à 2 c. à soupe de la masse et bien incorporer au reste

1 c. à café de jus de citron

incorporer, mettre au frais jusqu'à ce que la crème prenne légèrement au bord, lisser incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc

1 dl de crème, fouettée

85 g de bâtonnets aux noisettes  
évent. des groseilles

pour garnir  
pour le décor

**Garniture:** verser env. un tiers de la crème dans le moule préparé, répartir 4 demi-pommes au-dessus, arrondi vers le haut. Ajouter la crème restante, disposer les bâtonnets aux noisettes, couvrir et mettre au frais env. 3 heures. Mettre les autres moitiés de pomme au frais à couvert.

**Service:** démouler, retirer le film alimentaire, couper la terrine en tranches d'env. 1½ cm d'épaisseur, dresser sur les assiettes. Couper les pommes réservées en fines tranches, répartir sur les assiettes, ajouter quelques gouttes du liquide réservé et décorer.

**Par personne:** lipides 17 g, protéines 6 g, hydrates de carbones 49 g, 1590 kJ (380 kcal)

