

LES RECETTES DE NOS CHEFS

TERRINE DE GRUYÈRE, LARD ET ARTICHAUT, PAR LUDOVIC GIVRE, CHEF DE CUISINE DE L'EMS SAINT-LOUP À VERSOIX

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g de gruyère coupé en dés
- 6 fonds d'artichaut cuits
- 3 jaunes d'oeuf
- 2 oeufs entiers
- 350 cl de crème liquide
- 10 tranches de lard fumé
- ¼ de litre de vin blanc
- noix de muscade moulue
- sel et poivre.

Préparation:

Mettre les dés de gruyère à tremper dans le vin blanc toute une nuit.

Mélanger les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, la crème, la noix de muscade, le sel et le poivre et y incorporer les dés de gruyère égouttés.

Découper une feuille de papier sulfurisé à la taille de la terrine et y déposer les tranches de lard. Chemiser la terrine avec celle-ci.

Verser la moitié de l'appareil formé par le gruyère, les oeufs et la crème et disposer les fonds d'artichaut. Recouvrir le tout avec le reste du mélange.

Recouvrir de papier sulfurisé et cuire au bain marie à 110° pendant 2h30.

Laisser refroidir toute une nuit.

Le lendemain, démouler la terrine. Couper des tranches de 2 cm d'épaisseur et les faire colorer sous le gril jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Servir au plus vite avec une salade de mesclun à l'huile de noix.

