

pas à pas

# L'adorable leçon



Dans chaque numéro de « Régal », rendez-vous avec Pauline Unger, chef de choc et de charme à L'Atelier des Chefs, la nouvelle génération de cours de cuisine, présents dans toute la France. À chaque leçon son grand classique.

Régal TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE n° 5:



## RÉALISATION

**1.** Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.



**2.** Dans une casserole, faites bouillir 3 min la moitié du vin. Ajoutez la gelée de groseille. Mélangez. Ajoutez les brins de menthe.



**PRÉPARATION : 30 MIN**  
**ATTENTE : 2 H**

**POUR 6 À 8 PERSONNES**

- 250 g de fraises
- 200 g de groseilles
- 200 g de myrtilles
- 250 g de framboises
- 50 cl de vin blanc bio
- 150 g de gelée de groseille
- 3 brins de menthe
- 9 feuilles de gélatine de 2 g.

**Pour la crème :**

- 250 g de mascarpone
- 1 citron jaune bio
- 75 g de miel.

## ASTUCES

- Pour une terrine sans alcool, remplacez le vin par du thé vert.

Recette à retrouver sur [www.atelierdeschefs.fr](http://www.atelierdeschefs.fr)



**3.** Hors du feu, laissez infuser 3 min. Retirez la menthe. Incorporez dans le liquide chaud la gélatine bien essorée entre vos mains. Versez le reste de vin. Laissez refroidir sans laisser prendre.



**4.** Lavez tous les fruits. Équeutez les fraises. Coupez-les en deux. Égrappez les groseilles. Déposez une goutte d'eau dans une terrine. Tapissez celle-ci de film alimentaire en le faisant bien adhérer aux parois et en le laissant largement dépasser des bords.



## de cuisine



# Terrine de fruits rouges à la menthe et crème mascarpone citronnée

**5.** Répartissez les fruits dans la terrine en couches successives d'égale épaisseur, sans trop les tasser.



**6.** Versez la préparation à la menthe. Les fruits doivent être entièrement recouverts.



**7.** Rabattez le film alimentaire en l'étirant bien pour presser légèrement les fruits. Laissez prendre au frais pendant 2 h au moins.

- Démoulez la terrine et ôtez délicatement le film alimentaire. Servez très frais avec la crème mascarpone au citron.

### CRÈME MASCARPONE AU CITRON

- À l'aide d'une râpe, prélevez le zeste du citron.
- Fouettez le mascarpone avec le zeste râpé du citron. Incorporez le miel. Placez au frais.

