

# Terrine de Bondelle au yogourt

Ingrédients	
100 g	• Bondelle fumée
300 g	• Yogourt nature
1 dl	• Crème entière fouettée
1	• Botte de ciboulette ciselée
Un peu	• Tabasco
4	• Feuilles de gélatine
¼ cc	• Sel
3 cs	• Eau
Mise en place	
• Rincer le moule à l'eau froide et le chemiser d'un film transparent	
• Tremper la gélatine dans l'eau froide (quelques minutes)	
Préparation	
• Mélanger dans un grand bol :	
• 2/3 du yogourt	
• Ajouter la bondelle coupée en petits dés (attentions si arrêtes)	
• La ciboulette ciselée et le Tabasco	
• Porter à ébullition dans une petite casserole 3 cuillerées à soupes d'eau avec le sel	
• Retirer du feu et y dissoudre la gélatine ramollie et essorée	
• Incorporer progressivement 1/3 du yogourt en remuant	
• Ajouter le mélange gélatine-yogourt dans le bol et brasser le tout	
• Incorporer la crème fouettée en dernier et mélanger le tout	
• Garnir le moule	
• Recouvrir d'un film transparent et entreposer au frais pendant la nuit	
• Démouler la terrine sur une planche préalablement rafraichie	
• Couper en tranches	
• Servir	
• Servir sur une grande feuille de salade	
• Décorer de ciboulette	
Remarques	
• La terrine doit être entreposée au moins durant 2-3 heures au réfrigérateur	
• Elle se conserve entre 2 et 3 jours	
• La terrine peut également être faire avec de la truite fumée (mêmes proportions)	

