

Terrine de fruits d'été

Bonjour à toutes et tous

Depuis que ma famille est arrivée dans le Gers, l'été, la maison ressemble souvent à une auberge espagnole. Les Papys et Mamies viennent chercher ou ramener les plus-si petits gourmands. Des amis en transit vers leurs lieux de vacances font le détour. On se retrouve à faire des apéros entre voisins de village esseulés... Tout cela fait que parfois la tablée s'agrandit à 6-8-10. Si trouver des plats « grande tablée », , c'est facile avec salades et barbecue, pour le dessert, trouver une bonne recette est un autre sujet.

Alors, en début d'été, lors de la première vague de chaleur, on s'est retrouvé à papoter avec belle Maman sur le sujet des « desserts d'été grande tablée, frais et faciles à faire ». Si glaces et salades de fruits sont ressorties, elles ne correspondaient pas à l'image d'un dessert raffiné. Elle m'a promis d'aller fouiller dans sa bibliothèque de recettes pour voir si jamais elle ne trouvait pas qu'elle que chose d'intéressant. Et figurez-vous qu'elle l'a fait.

Quelques jours plus tard, elle m'a appelé à 19H30+, toute contente, m'assurant qu'elle avait dégotté une vieille recette des années 80 : une terrine de fruits. Quand j'ai récupéré la recette, autant j'ai adoré la recette, autant la masse de sucre et gélatine utilisée m'a refroidi. J'ai laissé l'idée mijoter un peu pour trouver comment « moderniser » cette recette : moins de sucre, de l'agar agar à la place de la gélatine, un sirop parfumé aux herbes du jardin. Et puis je l'ai tentée.

Franchement, au premier essai je me suis vautrée côté textures avec un mauvais dosage d'agar-agar, mais côté saveurs c'était délicieux : très fraîche, très fruitée, fondante en bouche. Le deuxième essai pour une «soirée auberge espagnole » a clairement fait les preuves de la recette. La tenue était au rendez-vous, la présentation originale. Tout le monde a adoré, des petits aux plus grands, y compris avec un 35°C+ dehors.

C'est après ma 4e réalisation de l'été que j'ai enfin le temps de la partager avec vous. Clairement, si vous cherchez un dessert frais, de saison, qui change, cette terrine de fruits d'été vaut le détour. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- TERRINE DE FRUITS D'ÉTÉ -
TRÈS FRAIS



Recette : Terrine de fruits d'été

Saison de la recette : Fin Juin à Mi Septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de fruits bien mûrs (1), par exemple :
 - 4 abricots
 - 3 à 4 pêches mûres
 - 2 nectarines bien mûres

- 600 ml d'eau
- 3 g d'agar agar
- 80 g de sucre
- 10 feuilles de verveine citronnelle + quelques-unes pour la déco
- 6 belles feuilles de menthe
- Et 1 moule à cake rigide

Réalisation

Préparation de la terrine

- Faites bouillir la moitié de l'eau. Dans un bol, placez les feuilles de menthe et de verveine, recouvrez de l'eau bouillante et laissez infuser une heure. Couvrez le bol d'une assiette que la chaleur soit conservée.
- Entre temps, lavez les fruits, taillez en fines lamelles et répartissez les dans un moule à cake en tassant bien.

- Dans une casserole versez le restant d'eau, le sucre, l'agar agar et fouettez pour le dissoudre. Ajoutez la tisane et portez à ébullition.
- Versez le liquide sur la terrine jusqu'à recouvrir les fruits. (Il est possible que vous en ayez trop)
- Laissez refroidir puis placez la terrine au frais pendant au moins une demi-journée.

Pour le service : [A prévoir à l'avance](#)

Pour décoller la terrine du moule, le plus simple est :

- De plonger un couteau dans de l'eau bouillante et passer entre le moule et la terrine pour le décoller.
- Si le fond accroche, le plus simple que j'ai trouvé est de placer le moule au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, puis tester un retournement sur le plat toutes les 30s- 1 minute voir si cela se décroche.

Placez ensuite la terrine dans une assiette de service, décorez de feuilles de menthe ou de verveine, et réservez au frais.

Consommez dans la journée (3)

Astuces :

- (1) Vous pouvez varier avec les fruits de saison / de votre panier tant qu'ils restent mûrs et assez fondants (fraises et fruits rouges, prunes ou figues en lamelles, raisins coupés en deux,...)
 - (2) Sur un repas peu formel, vous pouvez vous dispenser du démoulage et couperez direct dans le moule à cake.
 - (3) Si vous attendez, les fruits de la terrine vont rendre du jus et induire un jus au fond de votre plat. La terrine est tout à fait bonne, mais c'est moins « classe ».
-