

Terrine de fruits d'été (très frais)

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour une (si ce n'est la) plus belle réussite recette de cet été. Si vous souhaitez du très frais, du fruité, du facile à préparer et qui change, vous êtes au bon endroit. Venez. ☐

Depuis que ma famille est arrivée dans le Gers et que nous ne pouvons plus vraiment bouger du fait des problèmes de santé de mon mari, l'été, la maison ressemble souvent à une auberge espagnole. Les Papys et Mamys 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 et me donne autant d'occasion de dénicher des recettes « grandes tablées ». Si pour le plat, c'est facile avec salades et barbecue, pour le dessert, trouver une bonne recette est un autre sujet. C'est d'autant plus complexe s'il fait chaud et que l'on ne peut allumer le four pour les « incontournables » tartes d'été.

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* ». Bien sûr, il y a les glaces et la salade de fruits maison ([exemple d'ici d'une classique de la maison](#)). Mais tout le monde n'aime pas et parfois un dessert plus raffiné serait plus approprié. 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.

Un soir, elle m'a appelé à 19H30+, toute contente :

- (Belle Maman) « J'ai trouvé ! Une terrine de fruits d'été ! C'est très vieux, j'ai trouvé la recette dans un livre des années 80 ! A ce que je lis, tu coupes les fruits en morceaux, fait un sirop pris avec de la gélatine. »
- (Florence) « L'idée est sympa. Mais Belle Maman, la gélatine et (Ton fils) tu sais que cela fait 25 ».
- (Belle Maman) « Ca devrait passer. Écoutes.... » (5 min d'explications où je ne peux en placer une...)
- (Florence)« Belle Maman, y'a les petits qui commencent à s'impatienter pour manger.. et je n'ai pas le temps de papoter plus.. est-ce que tu peux m'envoyer la recette par mail ? Je regarderais. »
- (Belle Maman) « Ok, tu me dit. Je suis sûre que cela va être chouette !! »

J'ai reçu la recette scannée 5 minutes plus tard... Et autant dire qu'au premier coup d'œil, c'était effectivement « old school » : de la gélatine en masse, beaucoup de sucre... Mais le concept de cette terrine de fruits d'été semblait clairement intéressant comme dessert frais et raffiné. 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 avec un mauvais dosage d'agar-agar (Cela aurait bien fini dans les « perles du blog » si j'avais pensé à la photographe...). Mais côté saveurs cette terrine de fruits d'été était délicieuse : très fraîche, très fruitée, fondante en bouche. On sent l'ensemble des fruits utilisés tout en leur apportant de la fraîcheur avec de la verveine et de la menthe. Cerise sur la terrine, le tout se prépare à l'avance en une quinzaine de minutes. 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 4^e 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 : Juillet – Août (*)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 2 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 ridige

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] (2)

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)



© Au Fil du Thym

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 ».

Suggestions maison : Et avec ? si vous souhaitez présenter plusieurs autres petits desserts, tentez :

- [Macarons à l'ancienne](#)
- [Muffins pêche et romarin](#)