



TERRINE AU VIEUX COMTÉ ARTICHAUTS ET PIGNONS



250g de Comté, 3 gros fonds d'artichauts cuits, 20 très fines tranches de pancetta, 3 jaunes d'œufs, 5cl de Chignin, 125g de crème, sel, poivre, QS de pignons.

La veille, coupez le Comté en petits dés de 5mm, mettez-les dans un bol, arrosez-les de Chignin, réservez au frais.

Chemisez 1 terrine avec la pancetta. Mélangez la crème et les jaunes d'œufs. Assaisonnez sans trop saler. Préchauffez le four à 160°. Égouttez le fromage.

Mettez au fond de la terrine 1/3 du Comté + 1 louche de l'appareil à la crème, ajoutez les fonds coupés en dés, parsemez de pignons entre chaque couche. Recommencez l'opération, il doit y avoir 3 couches de Comté et 2 d'artichauts.

Faites cuire 1 bonne heure au bain-marie. Laissez refroidir et réservez au frais. Le lendemain, sortez la terrine 2 heures avant le service pour la remettre à T° et coupez des tranches épaisses. Servez sur un lit de mesclun ou de roquette.

Suggestion de présentation : Vous pouvez poser les tranches sur une plaque téfal et au moment du service les passer sous le gril pour les tiédir. Vous pouvez les accompagner éventuellement d'une sauce préparée avec 15cl de fond de veau tiédi en y incorporant hors du feu 20g de moutarde.