

Terrine fromage et noisettes

6 pers | 30 mn | 12 h

Les **ingrédients**

- 80 g de noisettes concassées
- 80 g de cerneaux de noix concassés
- 500 g de roquefort
- 250 g d'emmental
- 2 pommes
- 1 citron
- 50 g de beurre
- 3 c. à s. de crème fraiche épaisse
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Dans le bol d'un mixeur, émietter le roquefort, ajouter le beurre en petits morceaux et la crème fraiche. Poivrer puis mixer.

Etape 2

Déposer du film alimentaire dans un moule à cake en le faisant largement déborder. Verser la moitié de la préparation et déposer quelques cerneaux de noix.

Etape 3

Peler et couper les pommes en dés, presser le citron et verser le jus sur les dés de pomme. Remuer et recouvrir de pommes.

Etape 4

Râper l'emmental, le répartir sur les pommes.

Etape 5

Dans un récipient, mélanger le reste de noix avec les noisettes. Les parsemer sur la terrine.

Etape 6

Rabattre le film qui dépasse puis placer au frais pendant 12 heures.