

TERRINE AUX TROIS CHOUX

*1 chou-fleur
1 chou brocoli
4 feuilles de chou vert
100ml de crème de soja
2 sachets d'agar agar
sel - poivre
ciboulette - muscade
150g de yaourt au soja nature
huile d'olive
vinaigre*

Cuire le chou-fleur et le brocoli à l'eau bouillante salée, séparément. Déposer les feuilles de chou vert dans la casserole où vous cuisez le brocoli. Prélever trois bouquets de brocoli, et un de chou-fleur, ainsi qu'une tasse de chacun des jus de cuisson. Égoutter le reste, et réduire en purée, toujours séparément, en assaisonnant de sel et de poivre, de

noix de muscade pour le chou-fleur, et de ciboulette pour le brocoli. Mélanger 50ml de crème à 50ml de jus de cuisson du brocoli, ajouter un sachet d'agar agar et chauffer jusqu'à épaississement. Incorporer ensuite ce mélange à la purée de brocoli. Procéder de la même manière pour le chou-fleur. Éponger soigneusement les feuilles de chou vert. Dans une terrine huilée, disposer une couche de purée de brocoli, une feuille de chou vert, puis une couche plus importante de chou-fleur. Enfoncer les trois bouquets de brocoli au centre de la purée de chou-fleur. Disposer à nouveau une feuille de chou vert, puis le reste de la purée de brocoli. Décorer le haut de la terrine avec le bouquet de chou-fleur restant, et placer au réfrigérateur une nuit. Mélanger le yaourt à de la ciboulette, de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre, et servir avec la terrine.