

Queijo Cheese

TERRINA PRIMAVERA DE QUEIJO DE CABRA FRESCO SPRING TERRINE OF FRESH GOAT'S CHEESE

Fotos | Photos: Nuno Campos
Chef: Yannick Guichoua

PARA 8 PESSOAS

Tempo de preparação: 40 min.

INGREDIENTES

9 alhos franceses médios • ½ aipo-rábano • 6 pimentos de piquillo em pickles • 3 chalotas picadas • 5 folhas de manjeriço • 200 ml de leite • 500 g queijo de cabra fresco • 150 g de crème fraîche • 2 g de alga ágar-ágar • 200 ml de azeite virgem • 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico branco • 4 colheres de sopa de óleo de noz • 2 punhados de rebentos de espinafre • Sal • pimenta

PREPARAÇÃO

Escalde os alhos franceses limpos em água a ferver com sal durante aproximadamente cinco minutos • Seguidamente arrefeça-os em água gelada • Deixe o leite levantar fervura com a água salgada • Corte o aipo-rábano em fatias de 3 mm cada, cozinhando-o de seguida na mistura de leite e água a ferver durante cinco minutos, antes de o arrefecer em água gelada • Deixe os alhos franceses e o aipo-rábano a escorrer de um dia para o outro no frigorífico • Misture o queijo de cabra com as chalotas, o crème fraîche, as folhas de manjeriço, a ágar-ágar, duas colheres de sopa de azeite virgem e tempere com sal e pimenta • Salpique uma terrina rectangular com um pouco de azeite • Cubra a base com os alhos franceses bem escorridos e adicione um pouco do queijo de cabra, seguido de uma cama de pimentos Piquillo e, uma vez mais, da mistura de queijo de cabra • Prepare outra camada com o aipo-rábano, seguida novamente da mistura de queijo • Repita esta operação, terminando com uma camada de alho francês • Pressione a terrina utilizando uma prensa pesada • Guarde no frigorífico durante 24 horas • No dia seguinte desenforme a terrina e corte-a em fatias grandes • Polvilhe com pimenta moída na altura • Acompanhe a terrina com óleo de noz e vinagrete balsâmica, e uma salada de rebentos de espinafre envolta no óleo de noz



SERVES 8

Preparation Time: 40 min.

INGREDIENTS

9 medium sized leeks • ½ celeriac • 6 pickled pimentos de piquillo • 3 shallots, chopped • 5 basil leaves • 200ml milk • 500g fresh goat's cheese • 150g crème fraîche • 2g agar-agar • 200ml virgin olive oil • 2 tablespoons white balsamic vinegar • 4 tablespoons walnut oil • 2 handfuls of spinach shoots • Salt • pepper

METHOD

Blanche the cleaned leeks in boiling salted water for about five minutes, then cool in iced water • Bring the milk to boil with the salted water • Cut the celeriac into 3-mm slices and cook in the boiling milk/water for five minutes, before cooling in iced water • Leave the leeks and the celeriac to drain overnight in the fridge • Mix the goat's cheese with the shallots, the crème fraîche, the basil leaves, the agar-agar, two tablespoons of virgin olive oil and season with salt and pepper • Drizzle a little olive oil in a rectangular terrine • Line the base with the well dried leeks and add a little of the goat's cheese, followed by a layer of Piquillo peppers and once again the goat's cheese mix • Form another layer with the celeriac and then cheese mix once again • Repeat this operation and finish with a layer of leek on the top • Press the terrine using a weighted down board • Store in the fridge for 24 hours • The following day turn out the terrine and cut into good-sized slices • Sprinkle with freshly ground pepper • Accompany the terrine with walnut oil and balsamic vinaigrette and a salad of spinach shoots tossed in walnut oil