

Terrine de la mer vegan

Pour 2 petites terrines :

- 200 g lentilles corail crues
- 1/4 oignon
- 1 carotte (90 g)
- 45 g céleri branche ou fenouil
- 70 g petits pois surgelés
- 2,5 càs jus de citron jaune
- 2 càc concentré de tomates
- 3/4 càc fumée liquide (sinon paprika fumé, sel fumé)
- 1 càs algues en paillettes (ou + selon vos goûts)
- 2 càs huile d'olive
- 100 ml lait végétal (ici soja)
- 200 ml crème végétale (ici soja)



- 4 g d'agar-agar
- 1 càc sel
- 1 càs aneth

- Les lentilles :
 - Rincer les lentilles corail, les cuire, départ à l'eau froide non salée. Cuire 10 minutes à partir de l'ébullition, elles doivent être tendres.
 - Egoutter les lentilles dans une passoire fine. Les laisser s'égoutter un moment. Eliminer encore un peu de surplus d'eau à l'aide d'une cuillère.
- Les légumes :
 - Peler et couper carottes et céleri en morceaux de environ 0,5 cm.
 - Peler et hacher l'oignon.
 - Cuire les légumes à la vapeur pendant environ 15 minutes (ajouter les petits pois 5 minutes avant la fin de la cuisson). On peut cuire les légumes dans de l'huile d'olive à la casserole.
- Mixer ensemble au blender les lentilles, le lait et la crème végétal, le concentré de tomate, les algues, l'huile d'olive, la fumée liquide, l'agar-agar, jus de citron, sel. Mixer jusque'à ce que ce soit lisse.
- Mettre la préparation dans une casserole et faire chauffer en fouettant en continu pendant 1 à 2 minutes à partir des premières bulles. Ajouter l'aneth, les légumes, mélanger.
- Moulage :
 - Utiliser des moules en silicone, ou des moules en céramique, à revêtement anti-adhésif... (à cake...), mais dans ce cas, chemiser le moule de film plastique.
 - Verser la préparation dans le moule. Lisser la surface et tapoter le moule sur le plan de travail. Le cas échéant, refermer le film.
 - Laisser au frais pendant minimum 6 heures.
- Au moment de déguster n'hésitez pas à ajouter un filet de jus de citron frais, un peu de sel de Camargue et pourquoi pas des baies roses concassées, carottes, pluches de céleri...