



## TERRINE DE PETITS POIS AU SUMAC



Pour une mini terrine de 22cm x 4cm x 4.5cm

200g nets de petits pois **frais** écosés, 1cc de ras el hanout, 1cs de sumac, 10cl de crème liquide, 3 ou 4 feuilles de gélatine, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre de Xérès.

Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée environ 8mn, les plonger aussitôt dans de **l'eau avec des glaçons** pour conserver leur belle couleur.

Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide.

Faire bouillir la crème avec le ras el hanout, saler et y diluer hors du feu la gélatine essorée.

Mouiller le moule à mini terrine, le chemiser de papier film. Y verser les petits pois, les recouvrir avec la crème.

Mettre quelques heures au réfrigérateur.

Pour le service, faire une petite vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la moitié du sumac.

Saupoudrer les tranches de terrine avec le reste du sumac.