

## Terrine de faisselle aux abricots et groseilles à la gelée de verveine

---

Pour 4 personnes

25 minutes de préparation - 3 minutes de cuisson - 3h de temps de repos

### Ingrédients

1 pot de faisselle de 500g  
20 cl de lait  
15 cl d'eau  
6 cuillères à soupe de sucre  
4 feuilles de gélatine  
2 cuillères à café de jus de citron vert  
1 sachet d'infusion à la verveine  
4 abricots  
Une ou de branches de groseilles



### Préparation :

Verser deux cuillères à soupe de sucre et 10cl de lait dans une casserole. Dès que le lait est chaud, ajouter 1 feuille de gélatine et retirer du feu. Ajouter la moitié du pot de faisselle. Mélanger et ajouter une cuillère à soupe de jus de citron.

Placer ce mélange dans une petite terrine en prenant soin de la filmer la afin de pouvoir la démouler facilement, puis placer la terrine au frais pendant environ 1h.

Pendant ce temps, placer deux cuillères à soupe de sucre dans une casserole, ajouter l'eau et faire bouillir. Ajouter le sachet de verveine. Couper le feu ajouter la gélatine et laisser infuser pendant environ 5 min.

Couper les abricots en petits dés. Ajouter les au sirop avec les groseilles. Puis déposer ce mélange sur la première couche de faisselle et placer au frais pendant environ 1h.

Réaliser la même opération avec le reste de faisselle. Cependant, il est préférable d'ajouter 2 feuilles de gélatine dans cette étape afin d'obtenir un socle solide. Placer au frais pendant 1h.

Vous pouvez servir cette terrine avec quelques fruits ou avec un coulis d'abricot.