



1. Plongez les tomates 30 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante, en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix à l'opposé du pédoncule. Égouttez-les. Une fois refroidies, pelez-les. Enlevez les pédoncules. Pressez les tomates légèrement dans la paume de la main pour enlever l'excès de jus. Coupez-les en tranches d'environ 1 cm.
2. Prenez une terrine rectangulaire et chemisez-la avec du papier sulfurisé ou du papier film (cf. en bas de page une astuce pour chemiser parfaitement vos terrines). Recouvrez le fond avec 1/3 des rondelles de tomates (mettez de préférence les extrémités des tomates, tranches pleines et sans pépins, ce sera plus joli au démoulage !). Salez, poivrez, versez quelques gouttes de vinaigre balsamique et un mince filet d'huile d'olive.
3. Recouvrez avec la moitié du chèvre frais que vous couperez en tranches assez fines. Salez, poivrez, saupoudrez d'une pincée de piment et versez un filet d'huile d'olive.
4. Renouvelez les deux opérations précédentes, en tassant doucement les tomates avec la main, et terminez par une couche de tomates.
5. Rabattez le papier sulfurisé/film sur le haut de la terrine. Placez des poids sur le dessus (j'utilise 2 petites conserves/bocaux que je lave) et réservez au frais pendant 2h00.
6. Démoulez la terrine délicatement sur un plat de service. Parsemez de petites feuilles de basilic et servez aussitôt.



Vous pouvez réaliser cette terrine quelques heures à l'avance.

Pour chemiser correctement la terrine, regardez la photo sur la page de la recette sur le blog.

Super facile
35 mn de préparation
1 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une terrine de +/- 22 cm x 10 cm

- 5 à 6 grosses tomates bien goûtues (par exemple des noires de Crimée ou des cœurs de bœuf)
- 200 g de chèvre frais (si possible du fromage de chèvre fermier très frais ou à défaut du Chavroux ou du Petit Billy en grandes surfaces)
- 1 dizaine de petites feuilles de basilic
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Je rajoute souvent une couche de poivrons rouges pelés sur le dessus de la terrine (comme sur la photo). Si vous avez besoin d'une technique pour peler vos poivrons, consultez ma page ["Techniques et astuces de chefs"](#) au paragraphe "Poivrons".

Vous pouvez mettre d'autres fromages, cela fonctionne très bien avec de la feta, de la mozzarella, de la burrata... ou un mélange de plusieurs fromages : je mets parfois une couche de feta et une couche de chèvre frais.

Pour plus de couleurs, utilisez des tomates de plusieurs couleurs, si et seulement si elles ont du goût ! Pour les tomates jaunes, je privilégie la variété Ananas.

Vous pouvez rajouter quelques perles de vinaigre balsamique (chez les traiteurs italiens).

Enfin, si vous aimez, rajoutez quelques filets d'anchois.

