

Terrine de légumes

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Macédoine (voir page 122)

Oeufs

Crème fraîche épaisse (vache ou végétale)

Maïzena

Gruyère râpé

Persil haché

Sel / poivre

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

8 pers.

600 g

4

4 c. à s.

1 c. à s.

75 g

1 petit bouquet

facultatif

3 c. à s.

Grande cocotte

12 pers.

800 g

5

5 c. à s.

1 c. à s.

100 g

1 bouquet

facultatif

5 c. à s.

Préparation :

- 1 - Une fois les légumes cuits, égouttez-les, laissez tiédir puis coupez les en petits cubes.
- 2 - Mélangez les œufs, la crème, la maïzena, le gruyère, le persil. Salez, poivrez (facultatif).
- 3 - Ajoutez les légumes et mélangez le tout.
- 4 - Versez dans le moule huilé et fariné (ou tapissé de papier cuisson).
- 5 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 6 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

40 mn

25 mn

Maxi 25 mn
puis Mini

Maxi 25 mn
puis Mini

50 mn

25 mn

Maxi 25 mn
puis Mini

Maxi 25 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez insérer un pavé de saumon cru entre 2 couches de macédoine.
- Démoulez froid sur un lit de salade décoré avec des tomates cerises.
- Accompagnez la terrine d'une sauce à votre goût.