

Terrine de légumes

Ici carottes, courgettes, brocoli (6 personnes)

Ingrédients :

- 5 carottes
- 3 courgettes
- 1 tête de brocoli
- 30 cl de crème liquide
- 4 œufs
- Piment (selon le goût) sel – poivre

Préparation :

- Couper les carottes et les courgettes en longueur dans le sens de la longueur
- Faire cuire les carottes et brocolis à l'eau et ébouillanter les courgettes
- Battre les œufs avec la crème, saler, poivrez et ajouter du piment si vous le souhaitez
- Dans un plat à cake, disposer du papier cuisson
- Au fond du plat, étaler un peu de crème. Mettre les courgettes en tassant bien, remettre une couche de crème, mettre les carottes en serrant bien, remettre de la crème et étaler le brocoli,
- Recouvrir du restant de crème, fermer le cuisson sur le dessus et enfourner à four moyen, dans un bain-marie, pendant une heure.
- Placer une nuit au réfrigérateur
- Servir avec une mayonnaise allégée d'un demi-yaourt, ou d'une sauce tomate relevée.