

MES TABLES DE FETES



Terrine de Butternut au jambon fourrée au Pesto

Ingrédients pour 2 terrines

- 650 g de chair de Butternut
- 150 g de jambon blanc fumé coupé en dés
- 300 g de farine
- 4 œufs
- 200 g de Pesto
- ½ sachet de levure
- sel, poivre

Préchauffer le four T7 (210°)

Peler et enlever les graines du Butternut, le couper en dés et le faire cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réduire en purée le Butternut, poivrer et saler légèrement. Fouetter les œufs en omelette et les mélanger à la purée. Ajouter le mélange farine levure en pluie, bien mélanger. Beurrer deux moules à cake. Répartir une couche de préparation dans chaque moule, saupoudrer de dés de jambon, recouvrir d'une couche de préparation. Etaler une couche de Pesto par dessus et lisser. Recommencer avec une couche de préparation puis une couche de jambon et finir avec une couche de préparation.

Enfourner pour environ 40 minutes en vérifiant la cuisson à l'aide d'un couteau.

Servir froid ou tiède avec un coulis de tomates aux herbes ou une sauce crème fraîche basilic.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>