

TERRINE DE LEGUMES

Ingrédients pour 8 personnes :

- 450 g de macédoine de légumes déjà cuite(en conserve cela convient très bien)
- 4 œufs
- 1 boîte de 410 g de lait concentré non sucré
- 70 g de gruyère râpé
- sel, poivre

Dans un saladier mélangez tous les ingrédients. Versez le tout dans un moule à cake beurré. Faire cuire au bain-marie 50 mn thermostat 220°.

Se mange froid avec de la mayonnaise.