

TERRINE EPINARDS & FANES DE RADIS, COEUR DE FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 30 min



- 450 g de feuilles d'épinards**
- Les fanes de deux bottes de radis**
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- 2 œufs**
- 2 cuillères bombées de son d'avoine**
- 1 cuillère à soupe de germe de blé**
- 4 cuillères à soupe de crème (ou 4 cuillères à soupe de lait en poudre)**
- 1 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate**
- noix de muscade**
- 150 g de fromage frais aux fines herbes**

Laver les épinards et les fanes de radis, les égoutter et les faire revenir dans une cocotte avec la cuillère à soupe d'huile d'olive et à feu très doux afin de les faire ramollir. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs, la crème (ou le lait en poudre) avec le son d'avoine, le germe de blé et la levure, saler, poivrer et muscader. Ajouter les épinards refroidis et bien mélanger.

Beurrer légèrement un moule à cake (24 cm).

Y verser la moitié de la préparation, déposer délicatement le fromage frais aux fines herbes en une bande au centre et couvrir du reste de l'appareil épinards-fanes de radis.

Faire cuire au four préchauffé pendant 20 à 30 min.

A la sortie du four, laisser reposer 10 min puis démouler et servir découpée en tranches avec une petite salade composée ...