

Terrine de légumes et œufs

Moule Flexipat®
BUCHE



Ingrédients:

Pour la terrine

- 530 g de macédoine cuite égouttée
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 6 œufs
- 3 c. à s. de ciboulette ciselée
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- 4 œufs

Pour la présentation

- des tomates cocktail
- des brins de persil frais
- de la mayonnaise maison (ick)

Préparation

POUR LA TERRINE

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule BÛCHE sur la plaque alu perforée.

Égoutter la macédoine dans la passoire. Dans un cul de poule, battre 6 œufs au fouet avec la crème fraîche et la ciboulette ciselée. Saler et poivrer. Ajouter la macédoine égouttée et mélanger.

Répartir la moitié dans le fond du moule.

Casser et poser 4 œufs délicatement sur la macédoine.

Ajouter le reste de macédoine sur les œufs.

POUR LA CUISSON ET LA PRISE AU FROID

Couvrir avec la toile de cuisson. Cuire 1h00 environ.

Laisser refroidir la terrine avant de la filmer.

Mettre au réfrigérateur 4h00 minimum.

La veille, c'est encore mieux.

POUR LA PRÉSENTATION

Démouler sur la planche, découper des tranches de 1,5 à 2 cm.

Présenter avec des tomates et de la mayonnaise.

Décorer de feuilles de persil.



Recette Salée

Autour de ma table, ma cuisine free

<http://admtcuisinefree.canalblog.com/>