

# TERRINE DE LEGUMES A L'AMANDE

Pour 6 personnes



**200 g de courgettes**  
**150 g de carottes**  
**150 g de navets**  
**1 oignon émincé**  
**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**  
**4 œufs**  
**10 cl de crème liquide** (lait à l'origine)  
**60 g de poudre d'amandes**  
**amandes effilées pour la décoration**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Peler les carottes et les navets. Laver et sécher les courgettes, en couper les extrémités. Râper les légumes en julienne.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon, le faire revenir dans l'huile d'olive avec la julienne de légumes pendant 10-15 min.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Dans un grand saladier, mélanger les œufs avec la crème liquide, la poudre d'amandes, les légumes + oignon. Ajouter les feuilles d'estragon (je les ai mises entières), saler et poivrer. Mélanger à nouveau.
- 5 Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (pas besoin de le beurrer).
- 6 Parsemer la surface d'amandes effilées.
- 7 Faire cuire 50 min.
- 8 Déguster tiède ou froid.