

La Carotte s'enterrine...

Vous allez adorer cette terrine... Aussi bonne froide que chaude, elle est adorée des enfants (sans cumin et en version plus riche: crème liquide entière), vous pouvez y ajouter des petits morceaux de jambon... Délicieuse avec une viande blanche ou un poisson

Facile à faire en plus... Elle a tout pour plaire...

Pour un moule à cake en silicone de taille normal:

- 4 carottes
- 2 pincées de cumin
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 belles cuillères à soupe de persil haché
- 4 oeufs
- 25 cl de crème liquide légère (ou extra légère)
- sel et poivre

Commencer par préchauffer le four à 160° et sortir la grille du four

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Les faire cuire pendant 10mn dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter

Mélanger les oeufs avec la crème et assaisonner. Y mettre cumin, curcuma et persil.

Rajouter les carottes

Mettre le moule sur la grille et le remplir de la préparation

Mettre au four 50mn au bain marie

A votre tour de vous mettre à la carotte...

Cette recette peut changer de décor en changeant de légumes, laisser aller votre imagination... brocolis, champignons, petits pois, haricots verts, courgettes et bien d'autres...



