

Terrine de légumes aux oeufs



Terrine de légumes aux oeufs

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

600 g de macédoine de légumes surgelée
12 oeufs
8 cuillères à soupe d'herbes ciselées (persil, cerfeuil, estragon)
1 noix de beurre
sel
poivre du moulin

Préparation

Faites chauffer 1 litre d'eau dans le compartiment inférieur d'un cuit-vapeur et faites cuire 10 min la macédoine de légumes dans le compartiment perforé.

Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier sulfurisé en laissant suffisamment dépasser les bords pour recouvrir ensuite la garniture. Mettez les légumes à refroidir à plat sur un linge ou sur du papier sulfurisé.

Préchauffez le four à th 6-7 (200°). Dans un grand saladier, battez 8 oeufs en omelette, salez, poivrez, mélangez-les aux légumes refroidis et aux herbes ciselées. Versez la moitié de cette préparation dans le moule. Cassez les 4 oeufs restants directement sur les légumes, ajoutez le reste de la préparation aux oeufs et aux légumes.

Rabattez le papier sulfurisé sur le moule pour protéger le dessus de la terrine pendant la cuisson et enfournez pour 1 h, en prenant soin de baisser à mi-cuisson le thermostat à 6 (180°). Laissez tiédir avant de démouler.

Servez froid, découpé en tranches, et accompagnez d'une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique, ou d'une crème légère citronnée.

Le bon accord vin

Un graves

Notes personnelles