



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Terrine de légumes .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 c.à.s de basilic
- 2 c.à.s de farine
- 25 cl de crème liquide
- 4 gros œufs
- 400 gr de macédoine de légumes
- Sel, poivre

- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la farine, la crème, le basilic et l'assaisonnement
- Ajouter la macédoine égouttée et mélanger
- Verser dans un moule à cake habillé d'une feuille sulfurisée
- Enfourner pour 45 minutes à 210°C th.7. Laisser refroidir complètement avant de démouler
- Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

