

TERRINE CAROTTE-EMMENTAL-CURRY

Pour 6-8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 40-45 min



400 g de carottes épluchées
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de légumes bio
30 cl d'eau
100 g d'emmental râpé
20 cl de crème liquide
2 œufs
curry
sel
poivre du moulin

Peler oignon & ail, les hacher finement. Les faire revenir avec un peu d'huile de colza dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

Eplucher les carottes et les râper finement. puis les ajouter à la poêle avec le cube de bouillon de légumes et l'eau, mélanger puis laisser cuire à couvert et à feu moyen-doux pendant 20 min. Préchauffer le four à 180°C.

Au bout de ce temps, ajouter l'emmental râpé, la crème liquide et les œufs battus. Parfumer de curry, Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.

Verser la préparation dans un moule beurré, le placer dans un bain-marie et faire cuire pendant 40 à 45 min.

A la sortie du four, laisser refroidir une dizaine de minutes puis démouler.

Servir avec un peu de vert dans l'assiette.