

TERRINE AUX TROIS LEGUMES

Carottes – courgettes - épinards



Ingrédients : pour 6 personnes

500g de courgettes

500g de carottes

500g d'épinards

1 botte de ciboulette

300g de ricotta

300g de crème fraîche

6 œufs

50g de chapelure

noix de muscade, sel, poivre

beurre pour le moule

Cuisson : 45mn au bain marie au four à 200°

Préparation

Faire cuire les légumes séparément puis les mixer

Mélanger ricotta, crème, œufs, sel, poivre, muscade, chapelure, ciboulette

Incorporer 1/3 de cette préparation avec chaque légume.

Disposer délicatement dans un moule à cake en faisant 3 couches.

Remarques : servir avec oignons, cornichons, vinaigrette