

TERRINE DE CAROTTES RÂPÉES À LA POUDRE D'AMANDE



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

250 g de carottes râpées
70 à 90 g de poudre d'amande 1 oignon émincé
4 œufs battus
4 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel et poivre du moulin
2 cuillères à soupe de persil ciselé ou ciboulette

Préparation :

15 minutes ; cuisson : 45 minutes ; prêt en : 1 heure

1. Préchauffer le four à 175°C (thermostat 5-6) et chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, mélanger les oignons émincés et les carottes râpées. Ajouter la poudre d'amande.
3. Battre les œufs dans un autre saladier, ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et le persil ciselé. Incorporer au mélange de carottes, bien mélanger. Verser dans le moule à cake et cuire 45 minutes au four.

Servir avec des tomates en entrée ou couper le cake en petits cubes pour l'apéritif.

Variante : On peut agrémenter le cake en incorporant une rangée de bâtons de courgettes précuits à la vapeur au milieu de ce dernier.

Verser la moitié du mélange dans le moule, ajouter des courgettes, le reste du mélange et mettre au four.

Bon appétit.

Recette proposée par Françoise R.

Mots-clés :