



Haricots verts • Carottes en rondelles • Petits pois • Flageolets • Jardinière de trois légumes • Tomates



## Terrine de jardinière de légumes



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 40 minutes

### Ingrédients :

- 1 boîte de jardinière de légumes d'aucy bio
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe de maïzena
- 40 g d'emmental fraîchement râpé
- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème fleurette
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon nouveau finement émincé
- 1 gousse d'ail finement hachée
- sel, poivre

### Préparation :

Préchauffez votre four à 150°C.

Beurrez un moule à cake.

Egouttez la jardinière de légumes.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive puis faites-y suer l'oignon et l'ail. Hors du feu incorporez la jardinière de légumes.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait, la crème fleurette, la maïzena et l'emmental.

Salez et poivrez puis incorporez la jardinière de légumes.

Versez dans le moule à cake et faites cuire 40 minutes.

### Conseil gourmand :

Servez votre terrine de jardinière froide, en tranches épaisses, accompagnée de salade verte et de tranches de prosciutto grillées à la poêle.

Florence Edelmann 2012

