

Terrine de légumes nouveaux au jambon cru:

Ingrédients (par exemple) :

- 1 botte (500g) d'asperges vertes
- 300 g de fèves écossées
- 300 g de petits pois écossés
- 8 fines tranches de jambon de pays
- 20 cl de crème épaisse
- 4 œufs
- 2 c.a.s. de maïzena
- feuilles de menthe
- sel, poivre, muscade

Coupez le talon des asperges vertes et ficelez-les en bottes.

Cuisez-les 8 min. à l'eau bouillante salée, égouttez-les.

Tapissez une terrine beurrée avec les tranches de jambon cru en les laissant dépasser sur le bord.

Peler les fèves, écosses les petits pois et blanchir le tout, 3 minutes pour les petits pois et 5 minutes pour les fèves.

Débarrasser dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la couleur.

Mixer la moitié des fèves et des petits pois.

Mélanger les légumes avec les œufs, la maïzena délayée dans la crème, du sel, du poivre, de la menthe ciselée et un peu de muscade.

Mélanger l'appareil avec les légumes non mixés.

Garnir la terrine en alternant les couches d'appareil et d'asperges.

Rabattre le jambon cru par-dessus.

Enfourner environ 1 heure au bain-marie frémissant dans un four à 180 °.

A consommer après avoir laissé tiédir puis réfrigérez 6 heures.

Peut également se consommer tiède.