

Terrine Macédoine & Surimi

Pour 1 terrine de 6-8 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 1 boîte de macédoine de légumes (400g)
- 3 œufs
- 50g de gruyère râpé
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 18 bâtonnets de surimi
- Sel & poivre

Matériel spécifique : un moule à cake



Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Egoutter la macédoine de légumes dans une passoire.
- Fouetter les œufs entiers dans un bol.
- Mélanger les légumes et les œufs ensemble.
- Ajouter le gruyère et la crème.
- Saler et poivrer.
- Couper les bâtonnets en tronçons d'1 bon cm. Les ajouter au mélange.
- Verser la pâte dans un moule à cake beurré ou pas si en silicone.
- Faire cuire durant 45 min.
- Démouler et servir froid accompagné d'une mayonnaise ou d'une crème citronnée.

Bon appétit ! Délicieux !!!!!!!!!!!!!