



A base de légumes
Terrine d'asperge



1h **20 min** **40 min** **0** **182**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la
terrine d'asperges**

500 g **Asperge(s)
blanche(s)**
8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Crème fraîche
épaisse**
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Pré-cuisson des asperges

- 1 Préparer et cuire les asperges, compter 15 minutes. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Egoutter les asperges dans une passoire et les laisser refroidir. Les presser pour se débarrasser de leur jus et les mixer.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un récipient, ajouter les œufs entiers, la crème, le sel et le poivre. Mixer.
- 2 Chemiser un moule de papier sulfurisé afin de pouvoir démouler aisément la terrine.
- 3 Mélanger les asperges et l'appareil.
- 4 Verser le tout dans le moule.

Étape 3

Montage et cuisson de la terrine

- 1 Déposer le moule dans un plat contenant un peu d'eau chaude et faire cuire au bain-marie, au four, pendant 40

minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir la terrine avant de la démouler et la servir en tranches.