

Petites terrines de patate douce et jambon



1h35 **15 min** **50 min** **30 min** **204**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la terrine

400 g **Patate(s) douce(s)**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 10 cl **Lait écrémé**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 100 g **Fromage frais à tartiner**
 2 tranche(s) **Jambon cuit**

Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Eplucher les patates douces à l'aide d'un économe et la couper en cubes grossiers.
- 2 Cuire la patate douce à la vapeur.
- 3 Couper le jambon en petit filaments.
- 4 Préchauffer le four à 170°C
- 5 Dans un blender, mixer la patate douce, le lait, la crème, le fromage frais et les oeufs jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
- 6 Mélanger à la cuillère le jambon et la préparation à base de patate douce.
- 7 Verser l'appareil dans des moules en silicone individuels et enfourner pour environ 40 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Tester la cuisson des petites terrines à l'aide d'un cure-dent. Celui-ci doit ressortir sec.
- 2 Laisser la terrine reposer au moins 30 minutes avant de démouler.

Cette terrine se décauste tiède ou froide.

