



8 PERSONNES



Préparation : 1h20

Cuisson : 1h15

- 50 ml de crème
- 150 g de chaource
- 20 g de farine
- 3 oeufs
- 350 g de bettes,
- 250 g de brocolis,
- 25 g de carottes,
- 250 g de tomates,
- 125 g de fonds d'artichauts surgelés,
- 125 g de champignons de Paris,
- 1 botte de basilic
- 1 citron
- Huile d'olive, beurre

Plat

TERRINE DE LÉGUMES AU CHAOURCE

1. Beurrez les terrines.
2. Lavez les bettes. Séparez les feuilles des côtes que vous réserverez et blanchissez les feuilles.
3. Lavez les tomates, carottes, brocolis et champignons. Mondes les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Taillez les carottes en longs bâtonnets fins. Cuisez à la vapeur séparément les carottes, fonds d'artichauts et brocolis. Escalopez les champignons. Pressez le citron, mettez le jus à bouillir dans une casserole avec un peu d'eau, la farine et une pincée de sel, puis jetez-y les champignons. Maintenez à ébullition quelques instants et laissez reposer hors du feu avant de les égoutter.
4. Coupez les côtes de bette en morceaux de 2 cm en retirant les filets. Plongez-les 1 à 2 min dans de l'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants. Egouttez-les. Etuvez-les à l'huile d'olive.
5. Hachez l'équivalent d'1/2 botte de basilic. Réalisez l'appareil avec les oeufs, la crème et le basilic haché. Assaisonnez.
6. Coupez le chaource en petits morceaux. Ajoutez-le à l'appareil.
7. Garnissez les terrines en alternant les couches de légumes et d'appareil. Couvrez-les de papier aluminium et cuisez-les au bain-marie 40 min dans un cuiseur-vapeur ou au four à 100 °C .
8. Démoulez. Servez bien chaud avec les feuilles de bettes.

avec le soutien du Conseil Général de l'Aube et de la Région Champagne-Ardenne