

Terrine de vert de blettes, coeur coulant de chorizo

Déposé par Edith F.



Catégorie : Salé | Entrée

Niveau : Facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 6

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

400 grammes de vert de blettes cuit à l'eau - 10 centilitres de lait - 3 oeufs - 2 cuillères à soupe de crème liquide - 2 cuillères à soupe bombées de farine - Sel, poivre - 50 grammes de chorizo - 2 cuillères à soupe de coulis de tomate - 1 cuillère à soupe de parmesan râpé

Préparations :

La veille, tailler le chorizo en petits dés. Le mixer avec le coulis de tomate et le parmesan. Remplir six cubes à glaçons de cette préparation. Mettre au congélateur une nuit.

Presser le vert de blettes pour évacuer le plus d'eau possible.

Préchauffer le four à 180°/Th6. Mixer le vert de blettes avec les oeufs, le lait, la crème et la farine. Saler et poivrer.

Huiler six ramequins. Les remplir au deux tiers de la préparation au vert de blettes. Déposer un glaçon de chorizo au centre du ramequin. Recouvrir du reste de la préparation au vert de blettes.

Enfourner pour 20 minutes. Servir chaud, accompagné d'un coulis de tomate épicé.

Astuces :