

# TERRINE DE LÉGUMES CRUMBLER



## INGRÉDIENTS

Pour 1 terrine 6 personnes

- 50g de chapelure
- 5 courgettes
- 2 oignons
- 6 carottes
- 2 tomates
- 4 œufs
- 10cl de crème fraîche
- 1 feuille de laurier
- Huile d'olive
- Sel, poivre, muscade

## PRÉPARATION

- 1 – Préparez la chapelure au choix fine (avec pain torréfié) ou épaisse (avec pain mou) au Crumbler
- 2 – Lavez courgettes et tomates, pelez oignons et carottes et coupez-les en petits dés
- 3 – Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la chapelure, la crème fraîche, les légumes, la muscade.
- 4 – Salez et poivrez, puis vérifiez l'assaisonnement
- 5 – Versez le mélange dans une terrine beurrée et farinée
- 6 – Enfournez 45 minutes à 180°C au bain marie
- 7 – Servez froid, agrémenté d'un coulis de tomates ou de tapenade

### **ASTUCE :**

Tous les légumes d'hiver comme d'été peuvent convenir pour cette terrine

Une recette proposée par



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle  
d'Explicéat