



Terrine aux 3 légumes

05/03/2019 à 10h24

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Pour 3 personne(s)

Ingrédients :

- 250g de carotte
- 250g de brocoli
- 250g de chou-fleur
- 9 feuilles de gélatines
- 25cl de crème fraîche pour la terrine
- 10cl de crème pour la sauce

Préparation :

- Préparez une purée avec chacun des 3 légumes ou utiliser des galets surgelés ;
- Répartissez la crème dans chacune des 3 purées, ainsi que les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide. Rectifiez l'assaisonnement ;
- Tapissez le moule à cake avec du papier sulfurisé et mettez au frigo au moins 3 heures ;
- Servez avec de la crème fraîche épaisse salée et poivrée, à laquelle vous aurez ajouté de la ciboulette.