



## Terrine de légumes

14/05/2013 à 12h29

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : + 30 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- Un demi-sachet de carottes surgelées
- Un demi-sachet de brocolis surgelés
- Un demi-sachet de chou-fleur surgelé
- 4 œufs
- 20 cl de crème de soja
- 1 cuillère à café de persil
- 1 cuillère à café d'estragon
- 1 cuillère à café de ciboulette
- sel
- poivre

### Préparation :

- Précuire à la vapeur les sachets de légumes pendant le temps indiqué;
- Dans un récipient, mélangez les œufs, la crème, le persil, l'estragon, la ciboulette, le sel et le poivre;
- Disposez les légumes précuits dans un moule à cake, puis versez le mélange;
- Faites cuire au four au bain-marie, à thermostat 6/7 durant 30 minutes;
- Servez la terrine chaude ou froide, avec une salade de mâche à l'huile de noix.