

## Terrine de Brocoli, Chou romanesco, Carottes

Une jolie et moelleuse terrine tricolore



**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 1 heure 20 minutes**

**Pour 6 personnes**

- sel, poivre
- 50 g de pignons de pin
- 1 bol de sauce au beurre citron

### **Purée de brocoli**

- 500 g de brocoli
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche

### **Purée de chou romanesco**

- 500 g de chou romanesco
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche

### **Purée de carottes**

- 500 g de carottes
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche

1. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles épaisses.
2. Détachez les choux en bouquets.
3. Faites cuire les légumes à la vapeur pendant 15 minutes.
4. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
5. Mixez les légumes en purée dans des bols différents.  
Ajoutez les œufs à chaque purée, répartissez la crème, salez, poivrez et mélangez.
6. Dans un moule à cake, tapissez en couches successives les purées.  
Finissez en saupoudrant de pignons de pin.
7. Enfournez pour une heure, au bain-marie.
8. Laissez tiédir avant de démouler.  
Dégustez tiède avec une sauce au beurre et au citron.