

Terrine de chèvre frais



Ingrédients nécessaires

coulis de tomates : 40cl
tomates séchées : 50g
huile : 10cl
fromage de chèvre : 1
courgette : 1
curcuma : 1cc
poivre : 6 pincée(s)
lait : 10cl
jambon blanc : 3 tranche(s)
oignon : 1
farine : 150g
œuf : 3
levure chimique : 2cc

Préambule

Le chèvre est un fromage avec un goût unique. Pas toujours facile de le mélanger à autre chose. Lapinou te donne une bonne idée : une terrine !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commencer par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, lave les courgettes et coupe-les en rondelles.



Etape 2

Ensuite, épluche les oignons et coupe-les en petits morceaux.



Etape 3

Dans une grand poêle, mets les morceaux de courgettes et d'oignon. Ajoute le coulis de tomates et fais cuire le tout pendant 15 minutes avec un couvercle.



Etape 4

Ajoute le poivre et le curcuma.



Etape 5

Pendant la cuisson des légumes, mélange les œufs, la farine, la levure, l'huile et le lait.



Etape 6

Mélange ce que tu viens de remuer avec les légumes puis ajoute les tomates séchées, le chèvre et le jambon coupés en morceaux.



Etape 7

Verse ta préparation dans un moule à cake huilé.



Etape 8

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de la terrine. Elle doit cuire environ 40 minutes à 180°C. Ensuite, demande-lui aussi de la démouler. C'est prêt !

