

Terrine de légumes Emulsion au basilic

Temps de réalisation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Recette pour 8 personnes :

Ingrédients :

Terrine de légumes :

200 g de carottes
1 poireau
2 courgettes
150 g de haricots verts
100 g de crème fraîche
100 g de gruyère (râpé)
4 œufs
quelques feuilles d'estragon
sel et poivre

Emulsion basilic :

quelques feuilles de basilic
10 cl d'huile d'olive
1 cuillère à café de moutarde
2 cl d'eau
1 jaune d'œuf
2 œufs entiers
quelques baies roses
sel et poivre

Dressage :

mesclun

Réalisation :

Terrine de légumes :

- . Eplucher, laver et tailler les légumes en julienne (carotte, courgette, poireaux, haricots verts).
- . Les blanchir quelques minutes séparément et les égoutter soigneusement.
- . Faire revenir les poireaux avec un peu de beurre.
- . Dans une jatte, mélanger la crème, le gruyère, l'estragon et les œufs.
- . Saler et poivrer.

Cuisson :

- . Disposer le mélange préparé dans le moule à cake en silicone.
- . Mettre la terrine au four pendant 35 minutes à 200°C.

Emulsion basilic :

- . Mettre le jaune, les œufs entiers, la moutarde dans un bol à mixer.
- . Emulsionner en ajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive et l'eau.
- . Ajouter le basilic (garder quelques feuilles pour la présentation), une pincée de sucre, assaisonner, puis mixer le tout.
- . Réserver au frais.

Dressage :

- . Mettre la salade en chiffonnade au centre de l'assiette.
- . Placer une tranche de terrine au bord de l'assiette avec quelques feuilles d'estragon, basilic et l'émulsion.