



# TERRINE AUX LÉGUMES



## Conseils

Pour que la terrine se démoule facilement, plonger le plat à terrine un court instant dans de l'eau très chaude.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Mix de légumes de la saison  
Bouillon de légumes

**100 g** Séré maigre

**1 cs** Moutarde

Sel

Poivre blanc

**1 cs** Persil, finement hachées

**1 cs** Estragon, finement hachées

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût des ingrédients



15



simplement

## PRÉPARATION

1. Cuire les légumes dans le bouillon de légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, les sortir et les rincer à l'eau froide (pour que les légumes gardent leur couleur). Bien les laisser égoutter.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc maigre, la moutarde, le sel, le poivre, le persil et l'estragon et bien mélanger le tout. Pour finir, incorporer délicatement les légumes cuits à la masse.
3. Chemiser la terrine (contenance environ 800 ml) avec un film alimentaire, remplir avec la masse de légumes et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
4. Démouler la terrine, retirer le film alimentaire et diviser en parts à l'aide d'un couteau aigüe.