Terrine de légumes

14/03/2017 à 12h01

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 1 courgette
- 2 oignons
- 1 poivron
- 2 gousses d'ail
- 150 g de fromage blanc (3 ou 20 %)
- 50 g de farine
- 1 cuillère à café de curry
- 5 œufs
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Epluchez l'oignon et l'ail, coupez-les en petit dés et faites-les cuire 5 min dans une poêle avec l'huile d'olive ;
- Coupez les autres légumes en rondelles et ajoutez-les à la préparation en y incorporant les herbes de Provences. Couvrez et laissez cuire 10 min ;
- Versez le mélange dans un plat, ajoutez-y le fromage blanc, les œufs, la farine et le curry. Salez, poivrez et mélangez ;
- Beurrez et farinez le plat à micro-onde, versez la préparation et faites cuire entre 10 et 15 min ;
- Servez tiède.