

TERRINE AUX TROIS LÉGUMES

Cette terrine colorée peut-être réalisée en 2 ou 3 couches. Granulométrie grade PU4.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/175/thumbnails/image175 terrine aux trois legumes texture.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/175/thumbnails/image175%20terrine%20aux%20trois%20legumes%20texture.jpg)

Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 23 min - Temps de repos : 1h

Ingrédients (2 personnes)

- 3 feuilles de gélatine de 2g
- 180g de brocolis
- 180g de choux fleur
- 180g de carottes
- 2 pincées de cumin
- 2 pincées de muscade
- 2 pincées de céleri moulu
- 30g de beurre

Préparation

Mettre à ramollir la gélatine à l'eau froide. Laver et hacher tous les légumes pour aller plus vite à cuire.

Dans des saladiers, séparément, faire cuire chacun des légumes au micro-ondes dans un fond d'eau salée, à pleine puissance, pendant 12 à 14 min. Egoutter.

Passer les légumes séparément au mixeur pour obtenir 3 purées.

Incorporer à chaque purée les épices et aromates (céleri dans le chou-fleur, cumin dans la carotte et muscade dans le brocoli), le beurre, le sel et la gélatine.

Beurrer les parois d'un moule et déposer mes légumes en couches bien tassées.

Mettre au frais pendant une heure au moins.

Démouler, coupez en tranche.