

## MARBRE DE LEGUMES

- **Type de plat** : garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 60 min



### Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de chou-fleur
- 500 g de brocolis
- 500 g de carottes
- 150 g d'emmental râpé
- 6 œufs
- 30 cl de crème liquide
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'ail haché
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Faites cuire tous les légumes séparément à la vapeur ou autre mode de cuisson (vérifier leur cuisson et prolonger si nécessaire). Mixer séparément en purée les différents légumes.
2. Verser chaque purée dans un bol, ajouter 2 œufs + 10 cl de crème, et 50 g d'emmental râpé, saler, poivre, mélanger.  
Préchauffer le four th 6 (180°C).
3. Verser la purée de pommes de terre, verser la purée de carotte puis la purée de brocolis. Recouvrir de feuille de papier d'aluminium.
4. Mettre la terrine dans un plat rempli d'eau pour la faire cuire au bain-marie, pendant une heure.  
Laissez refroidir à température ambiante et mettre au frais.

