

## TERRINE AUX POIREAUX CAROTTES ET CELERI

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Difficulté moyenne	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 1 h
Pour 8 personnes	1 autocuiseur, 1 terrine, 1 plat creux, 1 robot

### **Ingrédients :**

250 gr de carottes  
350 gr de poireaux  
250 gr de céleri-rave  
360 gr de crème fraîche épaisse  
6 œufs entiers  
6 blancs d'œufs  
Sel, poivre

### **Préparation :**

1 - Laver, éplucher et cuire les légumes séparément pour préserver leurs saveurs respectives. Choisir une cuisson à l'eau bouillante salée ou à l'autocuiseur.

2 - Pendant ce temps, préparer bien le plan de travail : y réunir la crème, les œufs, le sel, le poivre, le robot ou le blender, la terrine beurré et prévoir votre plat creux qui servira pour la cuisson au bain-marie.

3 - Allumer le four à 150°C. Bien égoutter les légumes cuits.

4 - Répéter trois fois les mêmes gestes en choisissant les légumes dans l'ordre des couleurs qui vous plaisent. Prendre par exemple les poireaux vidés de leur eau (les presser) et les verser dans le bol du robot avec : 120 gr de crème fraîche, du sel et poivre, 2 œufs entiers, 2 blancs (réserver les jaunes en trop) et mixer longuement l'ensemble. Remplir le premier tiers de votre terrine. Rincer le bol et reproduire l'étape précédente avec le céleri puis la carotte. Votre mousse aux trois légumes est prête à être enfournée au bain-marie, pendant 1 heure. Après cuisson, sortir l'ensemble du four avec précaution, ôter la terrine du bain-marie et laisser refroidir pour démouler. A déguster chaud ou froid. Elle se réchauffe très bien au four à micro-onde et trancher à la demande.