

TERRINE DE LEGUMES AU BASILIC (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [la Cuisine de Doria](#)

Ingrédients :

- 1 courgette
- 14 petites carottes fanes
- 200 g de haricots verts frais
- 1/2 bouquet de brocolis
- 1 litre d'eau
- 6 oeufs
- 150 g de crème fraîche légère épaisse
- 100 g de parmesan râpé
- 1 trait de citron vert
- 1/2 bouquet de basilic
- Sel, Poivre

Préparation:

- Eplucher votre courgette et faites de fines lamelles dans le sens de la longueur à la mandoline
- Eplucher, laver les carottes
- Equeutter vos haricots verts et les laver
- Détacher les brocolis et les laver
- mettre l'eau dans le bol, répartir les légumes dans le varoma et le plateau
- puis cuire les légumes à la vapeur pendant 20 minutes température varoma vitesse 1
- Préchauffer votre four à 150 °C et déposer un plat rempli à moitié d'eau.
- mettre dans le bol, les oeufs avec la crème, le citron, le basilic ciselé, le parmesan, sel, poivre
- puis mélanger 20 secondes à vitesse 4
- Dans un moule à cake, déposer dans le fond vos lamelles de courgette dans le sens de la largeur.
- Sur le dessus, déposez vos haricots verts puis les carottes et le brocoli.
- Verser sur le dessus la garniture aux oeufs.
 - Déposer le moule à cake dans le plat rempli d'eau dans le four.
 - Cuire au bain-marie pendant 50 min, chaleur tournante.
 - La durée de cuisson peut être plus ou moins longue en fonction de votre four.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.