

Terrine forestière végétale



1h00



130/tranche



Terrine de 20 cm
6 personnes



De saison
Végétarien
Léger

Ingrédients



1 oignon



2 càc d'huile d'olive



1 gousse d'ail



130 ml d'eau



150g de champignons



1 pincée de curcuma



200g de tofu



10 châtaignes cuites



2 œufs



100 g de poudre
d'amandes



2 càs de farine complète

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Émincer l'oignon, l'ail, les champignons et le tofu.

Dans un poêle, avec l'huile d'olive, faire revenir l'ail et l'oignon.

Saupoudrer de curcuma et ajouter le tofu, les champignons et l'eau. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux.

Ajouter les châtaignes, la poudre d'amandes, les œufs et la farine.

Mixer le tout grossièrement. Il doit rester des morceaux.

Verser le tout dans une terrine.

Enfourner à 180°C pendant 45 minutes environ.

Conservation : Une semaine dans une boîte hermétique au réfrigérateur.