

TERRINE DE CEPES AU CURRY (6pers)

600g de cèpes
2 échalotes
15 brins de persil
10œufs
25 cl de crème liquide allégée
1 càc de curry
Sel et poivre

Couper les pieds terreux des cèpes, les nettoyer avec un linge humide, puis les émincer.

Peler et hacher les échalotes.

Faire revenir les échalotes dans un peu d'huile.

Ajouter les cèpes et les faire sauter 6 à 8 minutes à feu moyen. Saler et poivrer.

Laver et équeuter le persil, hacher grossièrement.

Préchauffer le four à 180°C (th6)

Fouetter les œufs avec la crème et le curry.

Ajouter les cèpes et mélanger.

Assaisonner si besoin.

Verser dans une terrine en silicone ou antiadhésive (pour ne pas rajouter de beurre).

Enfourner 40-45min en couvrant de papier sulfurisé à mi-cuisson.

Laisser refroidir

Démouler sur un plat et accompagner éventuellement d'un coulis de tomates.