

1 Marché 1 Chef 1 Recette

L'animation qui régale vos papilles !

**Marché de
Siaugues-
Sainte-Marie**

Fiche Recette



Terrine de légumes rôtis et crème de chou fleur



Laurent Gambart & Nathalie Morazzani



Entrée



6 pers.



12 h

Ingrédients

- 100 gr de carottes
- 1 blanc de poireau
- ¼ de céleri rave
- 1 chou fleur
- 30 gr de lentilles cuites
- ½ litre de crème à 35%
- 10 gr d'agar agar
- Sel, poivre, huile d'olive.

Préparation

Eplucher et tailler les légumes en brunoise.

Sur une plaque allant au four, étaler la brunoise avec un trait d'huile d'olive, sel et poivre. Enfourner à four chaud pendant 20 minutes à 170°.

Mixer le chou fleur avec la crème, l'agar agar, sel & poivre, puis incorporer le reste de légumes.

Mettre en terrine au frais pendant 12h00.

Restaurant L'ermitage au Puy

73 Av. de l'Hermitage,
43000 Espaly-
Saint-Marcel
04 71 04 08 99

Restaurant Le Gratin

6 rue du général de
morangies, 43300
Siaugues-Sainte-
Marie
09 83 91 43 37



