Terrine d’asperges vertes

-

Pour 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min
Ingrédients

- 600-700 g d’asperges vertes
- 5 cuill. à soupe de crème fraîche
- 5 œufs entiers
- poivre
- sel

Préparation

Dans un mixeur, casser les œufs entiers.
Ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et les asperges cuites (garder 4-5 asperges entières de côté).
Mixer le tout.
Dans le fond d’un moule à cake, disposer les 4-5 asperges entières.
Verser la préparation mixée par-dessus.
Cuire à 170°C degrés pendant 40 minutes environ.
Pour vérifier la cuisson, piquer comme dans un cake à l’aide d’un petit couteau, la lame doit ressortir propre.
Laisser refroidir avant de déguster.

Conseils !

- Cette recette peut se faire la veille pour le lendemain.
- Une terrine de ce genre peut se servir en apéro ou même en entrée avec une salade de saison ou encore un feuilleté.