

# Terrine de carotte et oignon à la poudre d'amande

CUISIMAGES

Réf :  
1603

Type :  
Terrine

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
50 min  
A 180°C

Coût :  
 

Difficulté :  
 

Origine :  




## Ingrédients pour 8 personnes

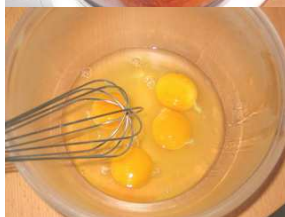
- 250 g de carottes
- 4 oeufs
- 1 + ½ oignon
- 60 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Epluchez, lavez et râpez les carottes.

Pelez les oignons et coupez les finement.



Dans un saladier, cassez les œufs et battez les à l'aide d'un fouet

Versez la crème fraîche. Mélangez.

CUISIMAGES

Ajoutez le persil haché, le sel, le poivre...

...puis la poudre d'amande et mélangez bien le tout.



Ajoutez les oignons émincés, les carottes râpées, et mélangez bien les ingrédients à l'aide d'une spatule en bois.



Répartissez la préparation dans un moule à cake et enfournez pour 50 min à 180°C.

Laissez refroidir.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**

Servir bien frais avec une salade verte.

Côtes du Rhône