

TERRINE DE BLETTES AU BLEU

POUR 6 PERSONNES

FAIRE CUIRE 1 KG DE FEUILLES DE BLETTES (VERT ET CARDES) À LA VAPEUR, 15 MINUTES ET MIXER AVEC 1 OIGNON, 5 GOUSSES D'AIL ET DU PERSIL

METTRE DANS LE BOL ET MÉLANGER:

- 200 GR DE FLOCONS D'AVOINE
- 150 GR DE LAIT
- 150 GR DE CRÈME
- 3 ŒUFS
- 50 GR DE PARMESAN
- 100 GR DE BLEU DE BRESSE OU ÉQUIVALENT
- 3 CS DE GRAINES DE TOURNESOL
- 3 CS D'HUILE DE COLZA
- SEL — POIVRE
- NOIX DE MUSCADE — CARDAMOME - CORIANDRE

FAIRE CUIRE PENDANT 45 MIN À 180°