

# TERRINE À L'ÉPIAIRE ET AUX PISTACHES



## Ingrédients pour 1 terrine

| Ingrédient       | Quantité           |
|------------------|--------------------|
| Épiaire des bois | Quantité souhaitée |
| ail              | 2 gousses          |
| Pistache         | 3 c. à s.          |
| Oeuf             | 6 pc               |
| crème fraîche    | 200 ml             |
| Sel, poivre      |                    |

## Préparation

1. Effeuillez l'épiaire (la tige n'est pas utilisée), rincer et sécher les feuilles. Ciseler.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Éplucher, dégermer et hacher l'ail.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Concasser les pistaches.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Préparer l'appareil à flan : battre les œufs entiers avec la crème fraîche. Ajouter l'épiaire ciselée et les pistaches concassées. Assaisonner et mixer.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Verser l'appareil dans une terrine et enfourner +/- 30 minutes dans un four préchauffé à 150°. Vérifier la cuisson. Démouler.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_