

TERRINE À L'ÉPIAIRE ET AUX PISTACHES



Ingrédients pour 1 terrine

Ingrédient	Quantité
Épiaire des bois	0 Quantité souhaitée
ail	2 gousses
Pistache	3 c. à s.
Oeuf	6 pc
crème fraîche	200 ml
Sel, poivre	

Préparation

1. Effeuille 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.
