

# TERRINE À L'ÉPIAIRE ET AUX PISTACHES

 CUISINE SAUVAGE

## 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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_