



A base de légumes

Terrine de champignons



1h40 **35 min** **55 min** **10 min** **278**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Éplucher et émincer les champignons de Paris.
- 3 Éplucher et émincer l'oignon.
- 4 Mettre l'oignon émincé dans une poêle avec l'huile et le faire revenir 5 minutes à feu vif, en remuant de temps en temps.
- 5 Ajouter les lamelles de champignons, saler et les faire cuire 10 minutes à feu moyen. Remuer de temps en temps.
- 6 Au bout de 7 minutes, augmenter le feu pour absorber l'eau de cuisson des champignons.
- 7 Une fois les 10 minutes passés, sortir les champignons du feu et les réserver.
- 8 Couper les tomates séchées en petits dés et les réserver.
- 9 Battre les œufs dans un saladier. Saler et poivrer.
- 10 Ajouter la crème et continuer à fouetter pour la faire bien amalgamer aux œufs battus.
- 11 Ajouter la farce de champignons et oignons, les dés de tomates séchées, les flocons d'avoine et les feuilles de

500 g **Champignon(s) de Paris**

1 **Oignon(s)**

3 c. à soupe **Huile d'olive**

2 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

20 cl **Crème fraîche épaisse**

90 g **Flocons d'avoine**

40 g **Tomates séchées**

5 feuille(s) **Basilic**

3 pincée(s) **Sel**

2 pincée(s) **Poivre**

basilic ciselées.

- 12** Beurrer un moule à cake puis y verser la farce.
- 13** Enfourner et faire cuire la terrine 40 minutes.
- 14** Faire refroidir la terrine 10 minutes avant de la démouler sur le plat de service.
- 15** Déguster la terrine de champignons tiède ou froide.