



*A base de viande*

# Terrine légère de jambon à la sauge et à la moutarde



**55 min** **10 min** **45 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**131**

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la terrine

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Fromage blanc**  
6 tranche(s) **Jambon cuit**  
2 c. à café **Moutarde**  
10 feuille(s) **Sauge**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour le dressage

6 feuille(s) **Salade(s)**

## Étape 1

Préparation de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le jambon en morceaux.
- 3 Éplucher et émincer l'oignon puis émincer la sauge.
- 4 Dans un saladier, fouetter les œufs avec le fromage blanc et la moutarde.
- 5 Ajouter le jambon, la sauge, l'oignon et assaisonner.
- 6 Verser la préparation dans un moule à cake.
- 7 Enfourner pendant 30 à 45 minutes.
- 8 Recouvrir le moule à cake d'une feuille de papier aluminium si la terrine commence à brunir.
- 9 Sortir la terrine du four et laisser refroidir.

## Étape 2

Dressage

- 1 Démouler la terrine quand elle est froide en insérant la lame d'un couteau entre la terrine et le bord du moule.
- 2 Couper la terrine en parts à l'aide d'un couteau d'office.

**3** Dresser une feuille de salade par assiette, déposer des parts de terrine dessus et servir.