

# Terrine de chèvre frais



## Ingrédients nécessaires

coulis de tomates : 40cl  
tomates séchées : 50g  
huile : 10cl  
fromage de chèvre : 1  
courgette : 1  
curcuma : 1cc  
poivre : 6 pincée(s)  
lait : 10cl  
jambon blanc : 3 tranche(s)  
oignon : 1  
farine : 150g  
œuf : 3  
levure chimique : 2cc

## Préambule

Le chèvre est un fromage avec un goût unique. Pas toujours facile de le mélanger à autre chose. Lapinou te donne une bonne idée : une terrine !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commencer par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, lavez les courgettes et coupez-les en rondelles.



## Etape 2

Ensuite, épluche les oignons et coupe-les en petits morceaux.



## Etape 3

Dans une grand poêle, mets les morceaux de courgettes et d'oignon. Ajoute le coulis de tomates et fais cuire le tout pendant 15 minutes avec un couvercle.



## Etape 4

Ajoute le poivre et le curcuma.



## Etape 5

Pendant la cuisson des légumes, mélange les œufs, la farine, la levure, l'huile et le lait.



## Etape 6

Mélange ce que tu viens de remuer avec les légumes puis ajoute les tomates séchées, le chèvre et le jambon coupés en morceaux.



## Etape 7

Verse ta préparation dans un moule à cake huilé.



## Etape 8

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de la terrine. Elle doit cuire environ 40 minutes à 180°C. Ensuite, demande-lui aussi de la démouler. C'est prêt !

