



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

12 oeufs de la Ferme environ, selon la taille de la terrine
150 gr de carottes
100 gr de petits pois frais
100 gr de poivrons pequillos
150 gr de champignons blancs
60 gr d'olives noires
basilic frais
estragon frais
100 gr de magret séché fumé

Terrine arlequin aux légumes primeurs du Gers

PAR MICHEL ARSUFTI

Emincer les champignons, les faire sauter avec un peu d'huile d'olive et réserver.

Faire cuire tous les autres légumes séparément à l'anglaise puis les refroidir.

Casser les oeufs, les saler et poivrer et les battre en omelette.

Prendre un moule de taille moyenne et ajouter un film alimentaire à l'intérieur du récipient.

Prendre une poêle et y ajouter un peu d'huile d'olive.

Verser avec une louche un peu d'oeuf et ajouter quelques légumes.

Cuire cette préparation comme des oeufs brouillés très peu cuits.

Verser dans le moule en couche régulière.

Renouveler cette opération en alternant les couches de légumes et leur couleur.

Entre chaque couche, disperser des lardons très fins de magret fumé.

Lorsque le moule est rempli, le couvrir avec un papier aluminium.

Mettre dans un bain marie et cuire 30 minutes au four à 180 degrés.

Laisser refroidir au frigo une nuit.

Dressage :

Découper la terrine de légumes en tranches et disposer sur une assiette.

Servir avec une petite salade accompagnée d'une vinaigrette à la framboise ou d'un coulis de poivrons de pequillos.

