

## Terrine de champignons au jambon

Préparation : 20 mn, cuisson totale : 50 mn.

Pour 4 personnes.

1,3 kg de champignons de Paris, 300 g de jambon blanc, 2 œufs, 40 g de beurre + 10 g pour le moule, 1 échalote, 1 gousse d'ail, sel, poivre, coulis de tomates aux fines herbes.

Retirer le pied terreux des champignons, les laver à l'eau et les essuyer. Les couper en lamelles. Peler l'échalote et la gousse d'ail, Les émincer finement. Dans une poêle, faire fondre le beurre, puis ajouter les champignons, l'ail et l'échalote. Les faire revenir jusqu'à évaporation totale du jus de cuisson.

Allumer le four th. 6 (180°C) et faire chauffer un plat rempli d'eau pouvant contenir la terrine.

Couper le jambon en petits dés et le mettre dans le bol d'un mixeur avec les champignons; mixer puis ajouter les 2 œufs entiers. Saler poivrer. Bien mélanger. Beurrer un moule à cake et le remplir avec la préparation.

Enfourner et faire cuire 40 mn environ.

Lorsque la cuisson est terminée, démouler la terrine sur un plat de service et la laisser tiédir légèrement. Au moment de servir couper la terrine en tranches et la présenter accompagnée d'un coulis de tomates tiède aux fines herbes.

On peut réaliser cette terrine la veille et la réchauffer au moment de la servir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.