

## Timbale de pois cassés

Pour 4 personnes.

250 g de pois cassés, 1 oignon, 1 carotte, bouquet garni, sel ; 50g de beurre, poivre, muscade, 3 œufs.

Faire cuire les pois cassés à l'eau froide, avec oignon et carotte émincés et bouquet garni, pendant 1 h 30 environ, en salant à mi-cuisson. Les égoutter et les passer au moulin à légumes. Y ajouter beurre, poivre, muscade et les œufs, un à un.

Verser dans un moule rond beurré et faire cuire 1 heure au four, dans un bain-marie.  
Servir avec de la viande de porc.

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.