

Terrine de carottes au curry et au bacon

Pour un moule à cake de 24 cm:

- 300 g de carottes pelées
- 1 oignon
- 2 cs de curry en poudre
- 4 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 70 g de poudre d'amandes
- 150 d'allumettes de bacon
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



Peler et émincer l'oignon. Râper les carottes.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les légumes, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et les carottes tendres. Saupoudrer de curry, saler et poivrer. Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 200° (190° chaleur tournante pour moi).

Dans un saladier (ou dans le bol du thermomix), mélanger les oeufs avec la crème et la poudre d'amandes. Incorporer le bacon et les légumes. Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans le moule et enfourner. Laisser cuire 40-45 min (couvrir à mi-cuisson si le dessus dore trop vite).

A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler sur une grille pour laisser complètement refroidir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>