

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Terrine betterave carotte menthe



[mag 20 cake sans gluten](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 500 g de betteraves rouges et jaunes
- 500 g de carottes jaunes
- 200 g de fromage végétal (texture chèvre frais)
- 1/4 de botte de menthe
- 1 citron vert Huile d'olive

- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Coupez les carottes et les betteraves en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Faites-les cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 12 minutes ; elles doivent rester un peu croquantes pour se tenir au démoulage. Laissez refroidir.
3. Chemisez le moule à cake de film alimentaire en laissant dépasser les bords. Au fond du moule, disposez en les serrant bien les lamelles de carottes puis celles de betteraves que vous aurez coupées au préalable. Répartissez la moitié du fromage végétal sur les légumes. Arrosez d'un trait d'huile d'olive, de zestes de citron vert et de menthe ciselée, puis salez et poivrez.
4. Répétez l'opération une seconde fois en terminant par une couche de légumes.
5. Rabattez le surplus de film alimentaire et disposez une brique de lait dessus pour bien tasser la terrine. Réservez au réfrigérateur une nuit.
6. Démoulez délicatement et décorez de tagliatelles de carotte.

Cette recette a été réalisée par Chloé Baeyaert pour le magazine 95° #20 mai juin 2019

Vous pouvez servir cette terrine avec une sauce délicieuse : huile d'olive + purée d'amande + jus et zeste de citron vert + menthe ciselée.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram