

### *Terrine aux pommes de terre*

#### Réalisation :

Difficulté : moyen

Préparation : 90 minutes

Coût : €

#### Ingrédients pour 8 personnes :

- 600 gr de pommes de terre\*
- 100gr de fromage râpé\*
- 1 œuf\*
- 150 gr de jambon\*
- Sel, poivre\*
- Noix muscade
- 4 œufs durs\*



– \* Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

#### Préparation

Peler et couper les pommes de terre en rondelles. Cuire 30 minutes dans l'eau salée.

Ecraser les pommes de terre. Ajouter le sel, le poivre, la noix muscade, et l'œuf. Bien mélanger.

Couper le jambon en dés, ajouter ensuite les dés de jambon et le fromage râpé.

Bien beurrer et fariner le moule à cake.

Mettre la moitié de la purée dans le moule et bien appuyer pour répartir la préparation.

Ajouter les œufs durs écalés, en ligne au centre du moule. Puis recouvrir du reste de la purée, bien lisser.

Cuire 30 minutes à 180 degrés.

Démouler. Et voilà votre terrine est prête.

**Astuce ; On peut le faire avec du jambon de poulet**

Allergènes ;3 ; œufs et produits à base d'œufs-7 : fromage, lait et produits à base de lait

**Bon appétit !**