

TERRINE DE VEAU AUX EPINARDS ET PARMESAN



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

**500 g de sauté de veau haché
200 g de chair à saucisse
150 g de pousses d'épinards frais
1 œuf frais
5 cl de crème fraîche liquide
100 g de parmesan râpé**

Nettoyer puis équeuter les épinards. Si les feuilles sont grandes, les couper en morceaux.

**Mélanger le veau et la chair à saucisse. Ajouter l'œuf entier, la crème fraîche, le parmesan et les feuilles d'épinards. Saler et poivrer.
Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une farce bien homogène.**

Verser la farce dans la terrine et bien tasser.

Faire au four à 180° pendant 50 minutes environ. La surface de la terrine doit brune et bien cuite.

**Après la cuisson, sortir
la terrine du four et laisser refroidir.**

Réserver la terrine pendant 12 heures au réfrigérateur.

Servir avec une salade verte mélangée (mesclun, roquette et pousses d'épinard).