



Terrines Hermine aux asperges



Coût : €

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Difficulté : ✓

Ingrédients :

- 350 gr d'asperges blanches
- 2 gros œufs (ou 3 petits)
- 20 cl de crème fraîche
- muscade
- sel, poivre

Préchauffez votre four th. 200°

Mixez 350 gr d'asperges blanches égouttées + 2 gros œufs (ou 3 petits œufs)
Ajoutez 20 cl de crème fraîche, le sel, poivre, et muscade.

Mettez le mélange obtenu dans les moules *Hermine*.

Mettez ces terrines à cuire au four dans un bain-marie pendant env. 30 minutes.

Démoulage impeccable, effet garanti, oui je suis conquise, Horely....

Astuce de véronik : quelques pincées de paprika pour la couleur !