

# TERRINE CAROTTES, BROCOLIS ( SANS OEUF )

## Aux becs sucrés salés

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 600 g de carottes
- 1 kg de brocolis
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de gélatine ( 12 g )
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- muscade râpée
- sel, poivre

Éplucher les carottes, les couper en rondelles.

Rincer le brocolis, diviser-le en petits bouquets.

Faire cuire séparément les légumes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Égoutter les légumes.

Passer le brocolis dans un moulin à légumes avec la grosse grille. Il ne faut pas obtenir une texture fine et lisse, mais au contraire avoir des petits morceaux.

Écraser les rondelles de carottes à l'aide d'une fourchette.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Incorporer 10 cl de crème liquide dans chaque purée de légumes. Saler, poivrer et parfumer avec 1 à 2 pincées de muscade râpée.

Dans une casserole, porter à ébullition 5 cl d'eau avec le demi cube de bouillon émietté.

Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée entre vos mains et laisser-la se dissoudre.

Répartir en part égale dans les 2 purées.

Tapisser un moule à cake de film étirable en laissant retomber largement les bords à l'extérieur. Lisser le film pour chasser les plis.

Remplir le moule en étalant la purée de carottes puis celle de brocolis. Lisser la surface. Rabattre les bords du film étirable sur le dessus. Réserver au frais au moins 4 h.