

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article338>



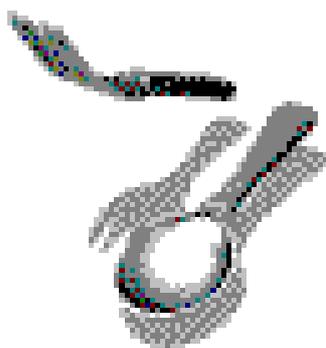
GÉNÉRATION  
2024

**Collège  
Faubert**

3 Place Faubert - 69600  
VILLEFRANCHE SUR SAONE  
Tel : 04 78 68 27 12  
Fax : 04 78 68 64 75  
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

# Terrine aux 3 Légumes

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : mercredi 31 mars 2010

---

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

---

## Terrine aux 3 Légumes

---

Pour 8 Personnes

- Haricots Vert 0.200 Kg
- Carottes 0.200 Kg
- Choux-Fleurs 0.200 Kg
- Crème 3 Cuillère Soupe
- Oeufs 3 Pièces

Progression :

Cuire les légumes séparément et les mixer en purée séparément

Ajouter un Oeuf et une cuillère de crème a chaque purée

Monter en couche alternée dans un moule a cake

Cuisson four 150Â° au bain marie , planter un couteau pour verifier la cuisson

Refroidir , servir avec une mayonnaise

Possibilité de la monter en ramequin pour une entrée individuelle