

PAIN DE LEGUMES

Ingrédients

1 kg de printanière de légumes
4 œufs
75 gr de crème fraîche (ou un pot de crème liquide)
75 gr de gruyère râpé
Sel et poivre

Préparation :

- 1) Faire cuire les légumes de 4 à 5 minutes dans l'eau bouillante (ou 10 min à la cocotte vapeur)
- 2) Battre les œufs en omelette
- 3) Puis ajouter crème et gruyère
- 4) Ajouter les légumes cuits
- 5) Mettre dans un moule à cake (moyen)
- 6) Faire cuire de ¾ d'heure à 1 heure au bain-marie (TH 6/7 ou 180°/210°)
- 7) Démouler à froid
- 8) Servir froid avec une mayonnaise (persillée)

Suggestions de présentations :

Tomates, persil, salade, pointes d'asperges, œufs durs, olives, etc.

