**Terrine de pommes de terre aux petits pois**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**- 500 g de pommes de terre
- 250 g de petits pois surgelés
- 70g de parmesan
- 2 œufs + 1 jaune
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càc de persil
- 2 càc de ciboulette
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 24 cm X 9 cm
beurré ou tapissé de papier cuisson
Préchauffer le four à 165° (chaleur tournante).**

Faire cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée pendant 20 à 30 minutes (suivant la grosseur).
Faire cuire les petits pois pendant 5 minutes dans l'eau bouillante salée.
Les rafraîchir immédiatement dans l'eau glacée et les égoutter.
Écraser les pommes de terre en purée et ajouter l'huile, le persil et la ciboulette. Bien mélanger.
Incorporer les œufs et le parmesan râpé.
Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Saler & poivrer.
Ajouter les petits pois. Bien mélanger le tout.
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pour 30 à 35 minutes.
Laisser tiédir un peu et démouler.
Nous l'avons mangée le lendemain, en entrée, bien froide.