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

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Terrine-de-pommes-de-terre-petits-pois-IMG_5746_34264.jpg) **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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifÉcraser les pommes de terre en purée et ajouter l'huile, le persil et la ciboulette. Bien mélanger.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifIncorporer les œufs et le parmesan râpé.  
Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Saler & poivrer.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter les petits pois. Bien mélanger le tout.  
Verser la préparation dans le moule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pour 30 à 35 minutes.  
Laisser tiédir un peu et démouler.  
Nous l'avons mangée le lendemain, en entrée, bien froide.