 **Terrine veau-petits légumes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La terrine veau-petits légumes :****- 500 g d'escalopes de veau  
- 300 g de carottes  
- 150 g de haricots verts (surgelés)  
- 75 g de petits pois écossés (surgelés)  
- 4 fonds d'artichauts (surgelés)   
- 250 g de ricotta  
- 300 g de crème fraîche  
- 4 œufs  
- le jus d'½ citron (3 càs)  
- ½ càc d'origan séché**  
**- muscade  
- sel & poivre du moulin  
La vinaigrette de tomate  
- 4 tomates bien mûres  
- 2 càs de vinaigre balsamique  
- 4 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 28 cm X 11 cm tapissé de papier cuisson  
Préchauffage du four à 195°C (chaleur tournante)**

**La terrine :**Éplucher les carottes et les couper en fins bâtonnets.  
Faire cuire chaque légume séparément à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes environ. Les égoutter et les laisser refroidir.  
Couper les fonds d'artichauts en lamelles.Hacher la viande.Mélanger la viande avec le jus de citron, du sel, du poivre et une pincée de muscade.  
Ajouter les œufs, la crème, la ricotta et l'origan.  
Mélanger le tout.Mettre une couche de farce au fond du moule.  
Disposer la moitié des bâtons de carotte.  
Couvrir d'une couche de farce.  
Disposer les haricots verts, couvrir de farce.  
Étaler les lamelles de fonds d'artichauts, couvrir de farce.  
Étaler les petits pois, couvrir de farce.  
Étaler enfin le reste des carottes et couvrir de la farce restante.  
Enfourner pour 60 minutes environ.Démouler et laisser refroidir.

**La vinaigrette de tomates :**Peler et épépiner les tomates. Les couper en dés.  
Mettre dans le mixer les dés de tomates, le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre.  
Mixer jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Couper la terrine en tranches épaisses***.***Servir la terrine à température ambiante ou froide avec la vinaigrette à la tomate.