**Terrine de chou-fleur**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 550 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur)
**- 200 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **(faisselle pour moi)**
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)
**- 3 œufs**
**- 2 càs de persil haché**
**- sel & poivre du moulin**
**- noix de muscade**

**1 moule à cake de 26 cm x 11** [**chemisé**](https://croquantfondantgourmand.com/chemiser-un-moule/) **de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Faire cuire les fleurettes de chou-fleur pendant 10 minutes à l'eau bouillante (ou à la vapeur).
Égoutter puis les hacher grossièrement au couteau et laisser refroidir.
Mélanger dans un saladier le yaourt, le parmesan, les œufs et le persil.
Saler ([**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/) pour moi), poivrer et râper une grosse pincée de muscade.
Ajouter le chou-fleur et vérifier l'assaisonnement.
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pour 40 minutes.
Vous pouvez servir la Terrine de chou-fleur chaude, tiède ou même froide
avec une salade pour nous.