**Terrine de chou-fleur**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/terrine-de-chou-fleur-p1270954-r-scaled.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.