**Terrine de blettes aux 3 fromages**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/terrine-de-blettes-aux-3-fromages-p1000753-r-scaled.jpg) **Terrine de blettes aux 3 fromages**

**- 1,400 kg de côtes de** [**blettes**](https://recettes.de/chevre) **avec quelques feuilles**  
**- 50 g de bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre) **(1)**  
**- 75 g d'**[**Ossau Iraty**](https://recettes.de/ossau-iraty) **(1)**  
**- 25 g de** [**Mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **(1)**  
**- 80 g de** [**Parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 4 œufs**  
**- 100 g de lait**  
**- 25 g de** [**pesto**](https://recettes.de/pesto) **maison**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 moule à cake beurré de 30 cm x 11 beurré**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Si vous voulez faire le pesto maison, suivez la [**recette**](https://croquantfondantgourmand.com/pesto-au-basilic/).  
Séparer les feuilles des côtes de blettes et les laver.  
Effiler les côtes et les couper en tronçons.  
Les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.  
5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter sur le dessus les feuilles de blettes.  
Les retirer délicatement avec une écumoire et les laisser s'égoutter.  
Égoutter soigneusement les côtes dans une passoire.  
Laisser refroidir.  
Couper le fromage de chèvre et l'Ossau Iraty en dés.  
Mélanger dans un saladier les dés de fromage, le mascarpone, le parmesan,   
les œufs, le lait et le pesto.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Ajouter les côtes de blettes et mélanger.  
Tapisser le moule à cake avec les feuilles de blettes en les laissant dépasser.  
Verser la préparation précédente.  
Rabattre les feuilles sur le dessus de la terrine.  
Enfourner pour 1 heure.  
Laisser refroidir, puis couvrir la terrine et la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Démouler délicatement la terrine (je n'ai pas eu de difficulté).  
Couper en tranches épaisses.  
Vous pouvez la servir froide mais nous l'avons préféré chaude.  
*J'ai fait réchauffer les tranches quelques secondes au micro-ondes*.