 **Pain du jardinier**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**Préparation : 20 minutes - Cuisson : 45 minutes

**- 450 g de macédoine de légumes surgelée
- 4 œufs
- 250 g de crème fraîche
- 25 g de Maïzena
- 80 g de comté râpé
- 40 g de parmesan râpé
- 1 càs de persil haché
- 1 càs de basilic ciselé
- 1 càc de curcuma
- sel & poivre du moulin**

**Un moule à cake de 24 cm X 9 cm beurré
Préchauffage du four à 185°C(chaleur tournante)**

Cuire les légumes dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes à partir de la reprise de l'ébullition.
Égoutter soigneusement, puis les sécher à l'aide d'un torchon ou d'un papier absorbant.
Verser les légumes dans un saladier et les enrober soigneusement de Maïzena.
Ajouter les œufs, la crème, les herbes et les fromages.
Bien mélanger, rectifier l’assaisonnement et ajouter le curcuma.
Mélanger soigneusement.
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pour 30 minutes.
Vérifier la cuisson puis laisser refroidir le pain.
Démouler bien froid.
Trancher.
Déposer les tranches sur un lit de salade.
Décorer de tomates cerises.
Servir avec une mayonnaise maison bien relevée.