**Terrine de légumes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/04/terrine-de-legumes-p1040455.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**  
**- 450 g de** [**julienne de légumes**](https://recettes.de/julienne-de-legumes) **surgelée**  
**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 4 œufs**  
**- 1 càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- ¼ de càc de** [**muscade**](https://recettes.de/muscade) **râpée**  
**- 100 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé  
- 2 càs de persil haché**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 moule à cake de 25 cm tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**- 2 échalotes**  
**- 450 g de** [**julienne de légumes**](https://recettes.de/julienne-de-legumes) **surgelée**  
**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**  
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 4 œufs**  
**- 1 càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- ¼ de càc de** [**muscade**](https://recettes.de/muscade) **râpée**  
**- 100 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 moule à cake de 25 cm tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Peler et émincer les échalotes.  
Les faire suer dans un filet d'huile.  
Ajouter la julienne de légumes et le petits pois, bien mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation soit sèche.  
Saler & poivrer au goût, laisser refroidir.  
Dans un saladier fouetter le mascarpone pour le rendre crémeux.  
Ajouter les œufs, le paprika et la muscade.  
Lorsque le mélange est bien lisse, incorporer les légumes, le parmesan et le persil.  
Bien mélanger et assaisonner de sel & poivre.  
Verser la préparation dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Attendre que la terrine soit tiède pour la sortir du moule et la déposer sur le plat de service.  
Nous l'avons savourée à température ambiante avec une salade et le lendemain réchauffée et nappée d'un [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).  
C'est cette seconde version que nous avons préféré.