**Terrine de légumes d'été**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/terrine-de-legumes-dete-p1040932.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon rouge**  
**- 1** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons) **jaune**  
**- 1 poivron rouge**  
**- 2** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 5 pétales de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomates-confites)  
**- 5 filets d'**[**anchois**](https://recettes.de/anchois)  
**- 1 càs de** [**câpres**](https://recettes.de/capre)  
**- 4 œufs**  
**- 125 g de crème épaisse**  
**- 75 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 1 bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- Huile d'olive**  
**- 1 petite càc de sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm x 11 chemisé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Éplucher l'oignon et les carottes.  
Couper les poivrons en deux et retirer les graines et les filaments blancs.  
Couper tous les légumes en tagliatelles.   
Faire fondre chaque légume séparément dans une poêle à couvert avec quelques gouttes d'huile et une cuillerée d'eau pendant 8 minutes.  
Laisser refroidir.  
Couper les tomates confites en dés.  
Égoutter les filets d'anchois et les câpres.  
Mélanger dans un saladier les œufs, la crème, le sel, le parmesan, du poivre et quelques feuilles de basilic ciselées.  
Monter les légumes dans la terrine en couches successives en incorporant les tomates confites en dés, les filets d'anchois allongés et parsemer de câpres.  
Monter les légumes dans la terrine en couches successives en incorporant les tomates confites en dés et les filets d'anchois allongés.  
Arroser de la crème au parmesan et piquer avec une fourchette pour la faire pénétrer.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser bien refroidir avant de démouler délicatement.  
Réfrigérer la terrine pendant au-moins 2 heures (jusqu'au lendemain pour moi) avant de la découper en tranches  
Vous pouvez l'accompagner d'une [**mayonnaise maison**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse/), d'un [**coulis de poivron**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-poivron-rouge/) ou de [**pesto**](https://croquantfondantgourmand.com/pesto-au-basilic/).