

## Minis terrines quinoa, tomate, olives au chèvre frais



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une entrée originale aux saveurs ensoleillées.*

### Ingrédients

- 1 doypack quinoa, tomate, olives - par exemple bjorg
- 1 chèvre frais - 200 g
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 brique de coulis de tomate
- 12 tomates cerises
- 1 poignée de feuilles de roquette

### Préparation

- 1 Battez les oeufs à la fourchette dans un récipient creux.
- 2 Ajoutez le chèvre frais émietté ainsi que le doypack. Mélangez.
- 3 Versez dans 4 à 6 terrines légèrement huilées avec l'huile d'olive.
- 4 Enfournez 25 minutes à 170°C (th.6).
- 5 Démoulez dans chaque assiette, versez un peu de coulis de tomate, placez des tomates cerises coupées en 2 ainsi que des feuilles de roquette.

Proposé par

**Bjorg**

Bjorg Bio-Nutrition

#### 25 ans de savoir faire bio.

"Ce que nous mangeons chaque jour contribue à notre santé de demain". C'est en partant de ce constat que Bjorg a fondé le concept de Bio-Nutrition, qui repose sur la sélection rigoureuse des ingrédients, les bénéfices nutritionnels de ses produits et la préservation du goût. Aujourd'hui, Bjorg est la première marque française de produits alimentaires biologiques. Composez au quotidien des menus biologiques, selon vos envies et vos besoins.

Découvrez la gamme Bjorg : [www.bjorg.fr](http://www.bjorg.fr)

Découvrez de savoureuses recettes santé : sans gluten, légères ou végétariennes sur [www.bjorg.fr/recettes](http://www.bjorg.fr/recettes)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

