

## Terrine de macaronis aux légumes



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Une présentation qui change du traditionnel gratin de pâtes pour un plat complet.*

### Ingrédients

- 500 g de macaronis
- 1 brocoli - frais ou surgelé
- poivron rouge
- 200 g d'asperges vertes - ou une demi courgette si on préfère
- 1 gousse d'ail
- 3 oeufs
- 50 cl de crème liquide
- 80 g de parmesan râpé
- beurre
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faire cuire le brocoli en bouquets à la vapeur
- 2 Faire revenir 2 minutes le poivron coupé en lanières avec l'ail haché et les asperges ou la courgette.
- 3 Beurrer un moule à cake et y alterner les pâtes et les légumes.
- 4 Fouetter les œufs et la crème liquide avec la moitié du parmesan, sel et poivre.
- 5 Verser dans le moule et saupoudrer de parmesan.
- 6 Mettre au four préchauffé à 180°C (th.6) environ 25 minutes.
- 7 Démouler la terrine et servir avec un coulis de tomates.

Proposé par



**Cafougniette**

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

