



### **TERRINE DU SUD**

#### **Pour 6 personnes**

- 300 g de boeuf haché
- 1 poivron (j'ai utilisé un mélange de poivron rouge et vert)
- 1 petite boîte de pois chiches
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 3 ou 4 tranches de pain de mie
- 70 g de gruyère râpé
- 1 gros oignon ou deux petits
- 1 gousse d'ail
- 6 oeufs
- Huile d'olive
- Piment de cayenne (j'ai mis quelques gouttes de tabasco)
- **Sel du Potager**
- Poivre

Faites revenir l'oignon pelé et émincé et le poivron découpé en dés pendant 10 minutes avec un peu d'huile d'olive...

Ajoutez la viande hachée en l'émiettant et laissez cuire 5 minutes...

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les oeufs, le concentré de tomates, le gruyère râpé...

Ajoutez le pain de mie émietté, les pois chiches, le contenu de la poêle, le sel, le poivre, le tabasco, le basilic et la coriandre...

Mélangez bien et versez dans un moule à cake beurré...

J'avais suffisamment de préparation pour remplir ensuite deux ramequins...

Dans la recette, le temps de cuisson est de 30 minutes à 180°C, pour moi c'était un peu juste donc j'ai poursuivi la cuisson de 10 minutes à 170° C...

*J'ai servi ma terrine avec une salade d'haricots verts et une sauce citron et ciboulette, en version chaude vous pourrez l'accompagner d'un coulis de tomate...*