

TERRINE DE JAMBON DE BAYONNE A LA BASQUAISE



Pour 6 personnes

- 1 boîte de 410 g de lait concentré non sucré
- 4 oeufs
- 4 ou 6 tranches de jambon de Bayonne (selon la grandeur du moule)
- 2 tomates
- 1 poivron vert
- 1 gousse d'ail
- 2 petits oignons
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel Toscan (si vous utilisez un sel non aromatisé, rajoutez de l'origan, du basilic, selon vos goûts)
- poivre

Préchauffez le four th 6 (200 ° C)...

Coupez le poivron en fines lanières et les tomates en petits dés. Faites-les revenir dans l'huile d'olive avec l'ail pilé et les oignons émincés pendant une dizaine de minutes, salez et poivrez...

Tapissez le moule avec les tranches de jambon en les faisant se chevaucher légèrement...

Battez les oeufs en omelette, ajoutez le lait concentré, les légumes et une cuillère à soupe de parmesan, rectifiez l'assaisonnement si besoin, mais ne pas trop salé la préparation car le jambon l'est déjà...

Versez la préparation dans le moule...

Et faites cuire environ 30 minutes à 200° C...

Vous pourrez accompagner cette terrine avec une sauce légère : un petit pot de tapenade délayé dans un peu de yaourt ou tout simplement d'une sauce tomate...

Vous pouvez la servir en plat, précédée d'un petit potage et accompagnée d'une salade de roquette avec quelques tomates séchées et marinées...