

Terrine aux champignons, tofu et châtaignes



QUANTITÉ

1 terrine



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 150g de champignons
- 200g de tofu fumé
- 2 c. à café d'huile d'olive
- 1/2 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de 4 épices
- 10 châtaignes cuites et épluchées
- 100g de poudre d'amande
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- du sel et du poivre



Préchauffez votre four à 180°C.

Emincez l'oignon et la gousse d'ail. Coupez les champignons en lamelles et le tofu en petits cubes. Faites revenir l'ail et l'oignon dans une poêle avec l'huile d'olive et les 4 épices pendant quelques minutes puis ajoutez les champignons, le tofu et l'eau. Laissez cuire à feu moyen pendant 7-8 minutes.

Versez la poêlée dans un mixeur, ajoutez tous les autres ingrédients et mixez.

Mixez petit-à-petit, le but n'est pas d'obtenir une pâte toute lisse mais plutôt de laisser des morceaux.

Versez la préparation dans une terrine.

Faites cuire au four (sans le couvercle de la terrine) pendant 30 à 180°C puis pendant 20 minutes à 150°C.

Laissez refroidir avant de la manger.

Elle peut se conserver environ une semaine au réfrigérateur.