

Terrine de glands

Ingrédients

500 g de glands prêts à l'emploi (c'est-à-dire lavés de leurs tannins)

1 poireau

3 œufs

5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de tamari

1 cuillerée à soupe de baies de genièvre

1 cuillerée à café de romarin

1 grande pincée de thym

1 cuillerée à café de cumin

1 cuillerée à café de sel

Poivre du moulin

Préparation

Couper le poireau en fines rondelles et le faire revenir dans de l'huile d'olive. Réserver.

Mixer les baies de genièvre et les herbes au moulin à café ou les écraser au mortier.

Préchauffer le four à 180° C.

Placer l'ensemble des ingrédients (glands, poireau, œufs entiers, huile, tamari, baies de genièvre et herbes moulues, épices, sel) dans le blender et mixer le tout. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Puis huiler un moule à cake, tapisser le fond d'un papier cuisson et y verser la pâte.

Enfourner pendant environ 40 minutes.

Démouler sur un plat de service et servir, chaud ou tiède, avec une salade et une sauce aux herbes.

Recette : Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.com