

## POUR 4 PERSONNES

- 100 g de farine de pois chiche
- 25 cl d'eau
- 1 carotte
- 1 panais
- 1 oignon
- 1 c. à s. de curry
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 œufs
- 100 g de feta (facultatif)
- Sel, poivre

## PRÉPARATION 15 min CUISSON 50 min

**Préchauffer le four à 180 °C.**

**Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive.** Râper les légumes et les faire fondre avec l'oignon. Ajouter l'eau et la farine. Mélanger régulièrement, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

**Hors du feu, ajouter les œufs battus, la feta émiettée et le curry.** Mélanger à nouveau.

**Placer la préparation dans un moule à cake huilé et enfourner pour 35 min.** Plonger la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir sèche.

**Cette terrine peut se déguster froide en accompagnement d'une salade** ou chaude en faisant dorer des tranches à la poêle.