

Plat a four "Elegance de Baumstal"



Terrine de carottes, jambon et petits lardons (pour 4 personnes)

BAUMSTAL

- 350 g. de carottes émincées finement
- 1 échalote
- 250 g. de jambon et lardons coupés très finement
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- différentes épices.. Herbamare de bioforce, muscade persil ciboulette.

Faites revenir les petits lardons, les oignons et le jambon dans la poêle, épicez. En dehors du feu rajoutez les œufs et le fromage blanc. Vous pouvez utiliser cette préparation ainsi ou la mixer avant de la transvaser dans le plat "Elegance de Baumstal" pour une cuisson au four à 240° pendant 3/4 d'heure.
Ce plat accompagnera délicieusement une viande blanche cuite à la vapeur.

BAUMSTAL®
www.baumstal.com