



Cuisine et
dépendances

Terrine de pois chiches au curry



Si vous ne connaissez pas la farine de pois chiches, je vous conseille de commencer par cette recette, toute simple, qui a séduit pas mal de bloggeurs. Elle est tirée de [Pâtés végétaux et tartinades](#), de Valérie Cupillard, aux éditions La Plage. Il fallait y penser : on chauffe de la farine de pois chiches avec de l'eau pour obtenir une bouillie, qui est cuite au four puis refroidie. Il suffit de quelques légumes frais et d'épices pour parfumer le plat. Cette terrine est tout simplement délicieuse, très parfumée, avec une texture très fine.

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 150g de farine de pois chiches
- 1 oignon
- 1/2 branche de céleri
- 2 carottes
- 3 cuillères à café de curry en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 L d'eau
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé.

Peler les carottes, couper les en dés. Émincer les oignons. Cuire les légumes dans une sauteuse avec 3 cuillères à soupe d'eau. Laisser cuire 15 à 20mn, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pendant ce temps, verser la farine de pois chiches dans une casserole et délayer avec l'eau. Cuire à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe. Saler et poivrer. Ajouter les légumes, l'ail pilé, le curry en poudre et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake et cuire au four pendant 35 à 45 minutes.

Laisser refroidir et démouler. On peut déguster cette terrine tiède ou froide, en entrée.

Le 20 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/20/index.html>