



## Petites terrines de blettes vapeur aux focons de riz et au cumin, sauce noisettes et raisins secs

Par Amandine Geers

### Pour 4 petites terrines

- 6 belles feuilles de blettes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin en grains
- 2 poignées de flocons de riz
- 2 œufs

### Pour la sauce :

- 15 à 20 noisettes
- 2 c. à soupe de raisins secs
- eau



Faire tremper les noisettes et les raisins dans un grand bol d'eau. Laver les blettes, séparer le vert des côtes. Couper les côtes en petits dés et émincer le vert finement. Éplucher l'ail et l'oignon et les émincer. Dans une poêle, faire revenir doucement l'ail et l'oignon. Au bout de 3 minutes, ajouter les côtes de blettes et le cumin. Couvrir et cuire 5 minutes. Ajouter enfin le vert des blettes et prolonger la cuisson douce à couvert pendant 5 minutes. Dans un robot mixeur, mélanger le contenu de la poêle, les flocons de riz et les deux œufs. Saler et poivrer. Chemiser des moules individuels et y verser la préparation. Cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Préparer la sauce en mixant finement les noisettes et les raisins soigneusement rincés. Ajouter juste l'eau nécessaire pour obtenir une sauce onctueuse qui nappe une cuillère. Servir les terrines accompagnées de cette sauce et d'une salade.