



## Terrine de légumes à l'émulsion de lavande et huile de perilla (huile essentielle thym)

Par Jean-Philippe Ortega

### Préparation de l'émulsion :

- 750 g de crème (végétale ou d'origine animale)
- 8 brins de lavande
- 5 c à soupe d'huile de perilla
- 4 gouttes d'huile essentielle de thym

### Préparation de la terrine :

- 8 oeufs
- 250 g de lait végétal ou animal
- 600 g de carottes primeur
- 600 g de céleris rave
- 2 gouttes d'huile essentielle de thym
- Gros sel



Faites infuser la lavande 8 minutes dans la crème à feu doux. Retirez la lavande et laissez la crème refroidir. Dans un petit bol mélangez les 5 c à soupe d'huile de perilla et 1 goutte d'huile essentielle de thym. Une fois l'infusion refroidie, ajoutez les huiles tout en fouettant rapidement pendant 1 minute. Ceci servira au fond d'assiette pour la terrine. Rincez les carottes. Coupez les extrémités. Coupez les carottes en rondelles. Dans une casserole mettez 2 litres d'eau avec 1 c à soupe de gros sel. Dès que l'eau boue, plongez les carottes. La cuisson doit se faire à feu doux pendant environ 10 minutes car elle va servir à faire une purée. Egouttez. Passez les carottes cuites au moulin à légume. Répétez la recette des carottes avec le céleri rave. Versez 3 gouttes d'huile essentielle de thym dans le lait froid et mélangez. Cassez les oeufs dans un saladier et mélangez avec le lait et l'huile essentielle. Réservez la moitié pour chaque purée. Mélangez ensuite un lait à une purée. Une fois les purées faites, tapissez un moule de papier de cuisson. Disposez chaque purée l'une sur l'autre en commençant bien par la purée de carottes. Faites cuire en bain marie pendant 45 minutes à 100 degrés. Démoulez à froid délicatement en s'aidant du papier de cuisson.

**Pour servir :** Mettez en fond d'assiette l'émulsion. Coupez la terrine en tranches fines. Disposez les tranches de terrine sur l'émulsion. L'émulsion est servie froide. La terrine peut être servie froide ou chaude.