

TERRINE DE COURGETTES



PREPARATION :

Pour 6 personnes :

- 6 courgettes
- 3 œufs
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1 grosse échalote
- 1 tête d'ail
- 10 cl de crème fraîche à 35% de matières grasses
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre 5 baies
- huile d'olive

PROGRESSION :

- Dans une sauteuse, faire revenir avec un peu d'huile d'olive les courgettes coupées en dés et l'échalote, saler, poivrer.
- Ciseler le persil, le basilic, presser l'ail, réserver.
- Faire bien rendre l'eau des courgettes, en fin de cuisson ajouter le persil, le basilic et l'ail. Mélanger, arrêter le feu.
- Dans un cul de poule, battre les œufs, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.
- Ajouter les courgettes chaudes, mélanger, ajouter le gruyère râpé, mélanger le tout.
- Mettre un moule Demarle, ici j'ai utilisé le moule Ying Yang sur une plaque perforée (sinon prendre le moule de votre choix). Verser la préparation.
- Préchauffer votre four à 150°. Mettre au four environ 40 à 45 minutes à 150°, surveiller la cuisson.
- Lorsque la terrine est bien dorée, la sortir du four du four.
- Démouler à chaud sur le plat de service. Laisser refroidir et mettre au frais avant la dégustation.
- Je l'ai décoré et présenté avec un coulis de tomates maison. Cette terrine est parfumée et la préparation relève bien les courgettes.

L'oasis des lônes
<http://oasisdeslones.canalblog.com>