



Terrine de courgettes à la provençale

Ingrédients pour 8 personnes :

- 800 g de courgettes
- 1 oignon émincé
- 4 c. à soupe de persil
- 1 poivron rouge
- 25 cl de crème fraîche
- 7 oeufs
- huile d'olive

Recette :

1. Préchauffez le four th.5 (150°C)
2. Pelez le poivron et coupez-le en dés
3. Faites revenir l'oignon, le poivron, les courgettes épluchées et coupées en dés et le persil dans un peu d'huile d'olive. Laissez cuire 10 min, égouttez
4. Battez les oeufs avec la crème, ajoutez les légumes, assaisonnez.
5. Versez le mélange dans un moule à cake beurré.
6. Enfournez au bain marie pendant 45 min.
7. Réservez au réfrigérateur 12 heures minimum.
8. Servez très frais avec un coulis de tomates bien frais et parsemé de basilic.

Temps de préparation :

40 mn

Temps de cuisson :

55 mn

Température de cuisson :

150°C

Commentaires :