

Terrine de COURGETTES à l'emmental



Pour 6 personnes

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 kg de courgettes
- 20cl de crème fraîche
- 1 petit bouquet de basilic
- 4 œufs, 2 oignons
- Huile d'olive, pincée de noix de muscade
- 1 c. à c. de curcuma
- 100g d'emmental

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Emincer les oignons. Laver et râper les courgettes. Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il dore et y ajouter les courgettes une quinzaine de minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau.

Dans un petit saladier battre les œufs avec la crème, l'emmental râpé, le basilic haché, sel, poivre, muscade, et curcuma. Y ajouter et verser la préparation dans un moule à cake préalablement beurré et enfariné avant d'enfourner 45min.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, sortir du four et démouler délicatement. Réserver au réfrigérateur au moins 5h avant de déguster.

Servir froid. La terrine se marie bien avec un coulis de tomates et d'une salade de concombres !