

Terrine de courgettes aux herbes fraîches

Entrée

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes à 1h

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 3 belles courgettes ou 5 petites
- 1 boîte de pulpe de tomates (425 ml)
- 1 briquette de coulis de tomates
- 1 petit oignon
- 1 petite gousse d'ail
- 6 gros oeufs
- 250 g de crème fraîche épaisse allégée
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de persil plat

Préparation de la recette :

Faites revenir les courgettes coupées en tranches fines dans une cocotte, sans les dorer avec un peu d'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes. Ne les faites trop cuire. Egouttez-les en pressant bien pour enlever le maximum d'eau.

Dans un grand robot mixeur, mixez les herbes ensemble, puis ajoutez les oeufs et la crème fraîche. Salez bien et poivrez suffisamment pour relever la saveur de votre terrine.

Mélangez les courgettes et la crème aux herbes, puis versez dans un moule à cake. Mettez dans un bain-marie et enfournez pendant 40 minutes à 180°C (thermostat 6). Le dessus de la terrine doit être légèrement doré, et votre couteau doit ressortir un peu humide.

Pendant que la terrine cuit, préparez le coulis : dans une casserole, faites suer 3 minutes l'oignon et l'ail hachés sans coloration, ajoutez la pulpe et le coulis de tomates, l'origan, ainsi qu'un peu de sel et de poivre.

Faites cuire à petit bouillon à découvert pendant 30 minutes (1 heure maximum, si vous avez le temps).

Une fois la terrine et le coulis refroidis, placez-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures minimum, et dégustez !