

# TERRINE DE COURGETTES & MENTHE, VINAIGRETTE TOMATES & BASILIC

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



## *Terrine*

1 kg de courgettes  
2 gousses d'ail  
4 œufs  
10 cl de crème fleurette  
100 g de parmesan  
100 g de d'emmental râpé  
1 cuillère à soupe de Maïzena (optionnel)  
1 petit bouquet de menthe  
huile d'olive  
sel  
poivre

## *Vinaigrette*

6 tomates (branchées)  
2 cuillères à café de moutarde  
2 cuillères à soupe de Melfor  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de concentré de tomates ou 2 cuillères à soupe de coulis de tomate  
sel  
poivre  
1 bouquet de basilic

Laver et essuyer les courgettes, couper leur extrémités et les râper (grosse grille) non épluchées. Eplucher et hacher les gousses d'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir les courgettes et l'ail dans un peu d'huile d'olive, les remuer régulièrement jusqu'à ce qu'elles "tombent" (environ 20 min) puis les faire égoutter dans une passoire pendant 1 bonne heure.

Pendant ce temps, ébouillanter 10 s les tomates pour pouvoir les éplucher facilement. Les épépiner et les couper en petits dés.

Laver et égoutter la menthe, la ciseler. Faire de même avec le basilic.

Préparer la vinaigrette avec dans l'ordre : sel, poivre, moutarde, concentré ou sauce tomate, Melfor et huile d'olive. Ajouter les petits dés de tomates et le basilic ciselé. Réserver au frais.

Battre 1 œuf avec la Maïzena, ajouter les 3 œufs restants battus, la crème fleurette, les deux fromages, sel, poivre & menthe. Ajouter les courgettes égouttées et mélanger délicatement.

Verser la préparation dans un moule à cake (ou savarin) légèrement huilé. Lisser la surface.

Faire cuire au bain-marie pendant 3/4 h.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Servir froid avec la vinaigrette tomates & basilic fraîche.