

Terrine de Courgette au Basilic



Ingrédients : (pour 2 personnes)

- * 1 oignon moyen
- * 2 gousses d'ail
- * 4 oeufs
- * 1 petite courgette
- * 1/2 tranche de jambon
- * du basilic
- * du parmesan
- * 1 c à c d'huile d'olive

Dans une poêle, faire revenir dans de l'huile, l'oignon émincé, l'ail en petit morceau et les courgettes en rondelles pendant 15 minutes.

Battre les oeufs en omelette dans un saladier, saler et poivrer et ajouter le basilic.

Ajouter les courgettes dans l'omelette et verser le tout dans un plat à cake huilé et saupoudrer de parmesan.

Faire cuire environ 20 minutes au bain marie (mettre le plat à cake dans un plat plus grand rempli d'eau) à 170°C.