



A base de légumes

Terrine de courgettes au curry



3h50 **15 min** **35 min** **3h** **210**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Terrine

500 g **Courgette**
1 c. à café **Curry**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à soupe **Farine**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Moule

1 c. à café **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

Étape 1

Préparation des courgettes

- 1 Laver et sécher les courgettes.
- 2 Détailler 1/4 des courgettes en fines lamelles et le reste en cubes. Réserver.
- 3 Pour détailler les courgettes en rondelles très fines et régulières, utiliser une mandoline.

Étape 2

Préparation de la pâte pour la terrine

- 1 Dans un saladier, mélanger avec un fouet les oeufs avec la crème.
- 2 Ajouter le curry et la farine. Bien mélanger. Saler et poivrer généreusement.
- 3 Incorporer les cubes de courgettes dans la pâte.

Étape 3

Montage et cuisson de la terrine

- 1 Chemiser le moule avec le beurre et la farine.
- 2 Verser la moitié de la pâte dans le moule. Recouvrir avec les rondelles de courgettes.

- 3 Ajouter le reste de la pâte.
- 4 Enfourner dans un four préchauffé à 200°C (Th.6-7) pendant 35 minutes.
- 5 Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.
- 6 Pour éviter de chemiser le moule avec du beurre et de la farine, utiliser du papier sulfurisé ou un moule en silicone.