



A base de légumes

Terrine de courgette au chèvre



1h55 **15 min** **40 min** **1h** **212**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

150 g **Chèvre frais**
125 g **Ricotta**
100 g **Fromage blanc**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

2 **Courgette**
10 feuille(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un saladier, écraser à la fourchette le fromage de chèvre et la ricotta.
- 2 Ajouter le fromage blanc et mélanger.
- 3 Ajouter les deux œufs entiers battus en omelette, la menthe finement ciselée, le sel et le poivre.
- 4 Mélanger à nouveau.

Étape 2

Montage de la terrine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les extrémités des courgettes et les trancher en fines rondelles.
- 3 Verser dans un moule à cake 1/3 de l'appareil, puis ajouter la moitié des courgettes.
- 4 Verser le deuxième 1/3 de l'appareil, la deuxième moitié des courgettes, puis terminer en recouvrant avec le reste de l'appareil.
- 5 Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser refroidir sur une grille à température ambiante, puis entreposer au frais avant de déguster en tranches.