

TERRINE DE COURGETTES A LA MENTHE FRAICHE



Pour 10 personnes

Ingrédients :

1 kg de courgettes bien fermes

1 beau bouquet de menthe fraîche

8 œufs entiers

4 c à s huile olive

Laver la menthe et la ciseler finement. Garder quelques feuilles pour la décoration.

Laver les courgettes et couper leurs extrémités. Trancher quelques rondelles très fines pour en tapisser le fond du moule. Couper les courgettes restantes en quatre dans le sens de la longueur puis couper les bâtonnets en petit morceaux.

Beurrer un moule à cake. Recouvrir les parois du moule avec les rondelles de courgettes coupées.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faire revenir le reste des courgettes environ 10 minutes. Réserver les courgettes dans une passoire afin qu'elles rendent leur eau.

Battre les œufs en omelette et ajouter la menthe ciselée. Saler et poivrer. Verser les courgettes dans l'omelette et verser le tout dans le moule à cake.

Poser le moule dans un bain marie. Enfourner pour environ 45 minutes à 210°. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, démouler et couper la terrine en tranches. Garnir les tranches avec les tomates cerise et les feuilles de menthe. Servir éventuellement avec un coulis de tomate.