

Terrine de courgettes au saumon

Pour 6 Personne(s)

- Temps de préparation **25 min**
- Temps de cuisson **45 min**

Ingrédients

- ✚ 4 tranches de saumon fumé
- ✚ 4 courgettes
- ✚ 4 œufs
- ✚ 25 cl de crème liquide
- ✚ 1 noix de beurre
- ✚ 2 c. à soupe de farine
- ✚ 1/2 c. à café de curry
- ✚ 4 c. à soupe de basilic et ciboulette
- ✚ sel, poivre

Préparation

- ♣ Préchauffez le four th.7 (210°C).
- ♣ Lavez les courgettes, coupez-les en petits dés.
- ♣ Faites-les cuire 5 min dans l'eau salée et égouttez-les sur papier absorbant.
- ♣ Fouettez les œufs, ajoutez la crème, la farine, le curry tout en continuant de fouetter pour obtenir une crème onctueuse. Assaisonnez.
- ♣ Beurrez un moule.
- ♣ Lavez et hachez le basilic et la ciboulette.
- ♣ Versez une couche de crème, une tranche de saumon, des fines herbes et des dés de courgette. Intercalez les ingrédients jusqu'à épuisement.
- ♣ Enfournez pendant 45 min.
- ♣ Servez tiède ou froid.

Bon appétit