

Alors là, je vais vous délivrer une recette que je fais depuis longtemps et qui est toujours un vrai succès l'été lorsque je reçois. Ce serait donc dommage de ne pas la partager !

Comme ça se déguste froid, il faut la préparer soit le matin pour le soir, soit la veille pour le lendemain midi.

**Ingrédients pour un moule à cake** : 400g de jambon (n'hésitez pas à prendre un jambon pas trop cher car c'est pour le mixer) - 2 ou 3 courgettes selon la taille - 2 oeufs - 150g de gouda - 10cl d'huile d'olive - 1 gousse d'ail - Sel, poivre.

**Occupons-nous d'abord des courgettes** : Lavez-les soigneusement sans les éplucher. Coupez-les en rondelles assez fines et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée 3 minutes environ. Egouttez-les dans une passoire.



**Passons à la farce** : Coupez le jambon en morceaux réguliers et hachez-les finement dans le Cook'in ou dans votre robot mixer. Ajoutez les 2 oeufs, l'ail épluché et dégermé, du poivre, un peu de sel (pas trop car le jambon est déjà salé) puis versez l'huile par petites quantités tout en continuant de mixer jusqu'à ce que la farce soit bien homogène.



**Au tour du gouda** : Tranchez-le en fines lamelles. Peu importe le sens, essayez juste d'être régulier dans l'épaisseur.



Il est temps de **préchauffer votre four th6** (180°C).

Prenez un moule à cake en silicone (Demarle de préférence bien sûr !! D'accord sur la photo, ce n'est pas un Demarle car je l'ai prêté et je ne l'ai pas encore récupéré). Si vous n'avez pas de moule en silicone et que vous utilisez un moule normal, n'oubliez pas de le beurrer.

Tapissez le fond et les bords de rondelles de courgettes.



Disposez une couche de farce puis une couche de lamelles de gouda et recouvrez de rondelles de courgettes. Recommencez l'opération une fois et terminez par une couche de farce.



Tassez bien la préparation dans le moule avant de recouvrir d'une double feuille d'aluminium. Déposez le moule dans un plat que vous aurez rempli aux 2/3 d'eau et faites cuire la terrine au bain-marie pendant 1h15 environ.



Laissez complètement refroidir avant de mettre la terrine, dans son moule, au réfrigérateur, pendant 4 heures minimum.

Démoulez avant de servir. Pour les gourmands, on peut préparer une mayonnaise dans laquelle on ajoutera un peu de fromage blanc pour la rendre plus onctueuse ou du ketchup pour faire genre "sauce cocktail".

