

Terrine de courgettes et sa vinaigrette de tomates

Préparation 20 mn

1 h pour dégorger les courgettes

6 h minimum à l'avance

Cuisson 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,3 kg de courgettes

4 oeufs

3 dl de crème fraîche (je prends de la 15%)

3 c à s d'herbes mélangées et ciselées (persil plat et menthe fraîche)

Piment de Cayenne

Beurre

Pour la vinaigrette de tomates

4 tomates

1 c à s de vinaigre de Xérès

2 c à s d'huile d'olive

Laver les courgettes et les râper non épluchées avec la râpe à gros trous. Les mettre dans une passoire, saupoudrer d'un peu de gros sel et laisser dégorger 1 h.

Au bout d'une heure bien essorer les courgettes et les faire fondre dans une sauteuse avec du beurre pendant 10 mn environ à feu doux et en remuant souvent.

Dans un saladier battre les oeufs avec la crème et ajouter les courgettes et les herbes ainsi que sel, poivre et une pincée de cayenne. Vérifier l'assaisonnement.

Verser la préparation dans un moule à cake bien beurré, recouvrir d'une feuille de papier alu et cuire à 170° pendant 1h 15 environ.

Laisser refroidir et mettre au frigo.

Pour la vinaigrette de tomate, épépiner celles-ci et les faire dégorger au sel pour en retirer l'eau. Les mettre dans le mixer avec huile, vinaigre de Xérès, sel et poivre. Mixer, rectifier l'assaisonnement en rajoutant s'il le faut un peu de vinaigre et d'huile et réserver.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>