



Terrine de courgettes

6 courgettes

3 oeufs

persil, basilic, échalotes, ail

1 cuill. à soupe de crème épaisse

100 gr. de gruyère râpé

sel, poivre

2 cuill. à soupe de fécule de maïs

faire revenir les dés de courgettes et les

échalotes dans de l'huile d'olive

saler, poivrer

en fin de cuisson, rajouter persil, basilic et ail

battre les oeufs, la crème, la fécule,

saler, poivrer

ajouter les courgettes chaudes et le

gruyère râpé

verser dans un moule à cake et

cuire 45 minutes au four