

TERRINE DE COURGETTE AU JAMBON ?

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
45 Minutes

POUR
6 Personnes

Les ingrédients

- 500 g de courgettes ?
- 180 g de jambon blanc (dégraissé)
- 4 oeufs ?
- 4 échalotes
- 2 petits suisse (u de la crème)
- 30 g de comté ?
- 30 g de maïzena
- noix de muscade
- sel ?
- poivre

En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.** Lavez les courgettes, les râper grossièrement, les mettre à cuire à la vapeur.
- 2.** Coupez le comté et le mixer quelques secondes vitesse 7. Réservez.
- 3.** Épluchez les échalotes, les couper en deux et les faire revenir à la poêle. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- 4.** Coupez le jambon en gros morceaux et les ajouter aux échalotes. Mixez le tout quelques secondes vitesse 5.
- 5.** Ajoutez les oeufs, la maïzena, les petits suisses, un peu de muscade râpée, le sel et le poivre. Mixez le tout quelques secondes vitesse 4.
- 6.** Ajoutez les courgettes râpées et mélangez à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois. Versez la préparation dans un moule à cake en silicone (ou dans un autre moule préalablement beurré). Faites cuire environ 35 minutes (durée variable suivant votre four) à 180°C (th. 6).
- 7.** Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Servez avec une salade. Bon appétit ! ?