

Terrine de courgettes à l'Émietté de Menton



8 personnes

15 min préparation

40 min cuisson

Les ingrédients

3 boîtes de 80 g d'Émietté de Maquereau aux Herbes et au Citron de Menton la belle-iloise
750 g de courgettes
30 g de chapelure
4 œufs
30g d'emmental râpé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 cuillère à café de sel (5 g)
2 pincées de poivre

Les étapes

- 1- Râper les courgettes
- 2- Faire cuire les courgettes râpées 5 minutes à couvert, puis à feu moyen avec l'huile d'olive pendant 8 à 10 minutes tout en remuant fréquemment
- 3- Laisser refroidir un peu
- 4- Dans un saladier, mélanger avec le reste des ingrédients
- 5- Beurrer un moule à cake
- 6- Enfourner à four chaud environ 40 minutes à 200 °C (th.6/7)
- 7- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur minimum 12h
- 8- Démouler et couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur