

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



45 MIN



4 p.



Pinot gris

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TERRINE DE COURGETTES MENTHE ET BASILIC

Ingrédients

- 800 g de courgettes
- 70 g de crème fleurette
- 5 g de sel fin
- 1 g de poivre
- 60 g de piquillos ou tomates confites
- 5 g de menthe fraîche
- 5 g de basilic frais
- 18 g de gélatine en poudre
- 175 d'œufs

- Laver toutes les courgettes. Réserver.
- Tailler 600 g de courgettes en gros dés réguliers et les faire cuire à l'anglaise en les gardant croquantes. Refroidir en eau glacée. Égoutter et éponger. Réserver.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème fleurette avec le sel et le poivre ainsi que la gélatine en poudre. Porter à ébullition. Réserver.
- Émincer finement les piquillos et les herbes. Réserver.
- Laver et couper les 200 g de courgettes restants en mirepoix.
- Mixer la crème chaude avec les courgettes en mirepoix et ajouter les œufs.
- Débarrasser dans une grande calotte en inox et ajouter à ce mélange les piquillos, les herbes et les dés de courgette cuits.
- Mouler en terrine et mettre celle-ci au bain marie. Faire cuire au bain marie à 180 degrés pendant 30 à 45 minutes.