

TERRINE DE COURGETTES AU SAUMON FUMÉ

Pour 6/8 personnes



4 petites courgettes

- 4 tranches de saumon fumé
- 4 œufs – 25 cl de crème liquide
- 20 g de beurre – 20 g de farine
- 1 dose de safran - 1/2 cuillère à café de curry - sel
- baies roses

Laver et couper les courgettes en bandes dans le sens de la longueur.

Cuire les lamelles à la vapeur : 10 min et égoutter sur papier absorbant.

Délayer la farine avec un peu de crème et les œufs entiers, ajouter le reste de crème, le curry, le safran, le sel, les baies roses concassées et fouetter énergiquement.

Chauffer le four à 210 °.

Beurrer et chemiser de papier cuisson un moule à cake.

Étaler et alterner, couche de crème, couche de courgettes, couche de lanières de saumon.

Terminer par une couche de courgettes.

Cuire 45 min au bain-marie.

Servir froid ou tiède avec mayonnaise ou coulis d'avocat (1 avocat bien mur, 1 œuf entier)

1 c. à café de moutarde, 1 jus de citron, et 1/2 brique de crème et sel, poivre et mixer le tout.

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :