

TERRINE de COURGETTES et COULIS de TOMATES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 1h

INGRÉDIENTS

• 1,2 kg de courgettes • 1 oignon • 3 œufs • 1 bouquet de basilic • 2 gousses d'ail • se, poivre, huile d'olive

Coulis de tomates : • 1,5 kg de tomates • 3 gousses d'ail • huile d'olive • 1 oignon • 2 branches de thym • 2 càs de sucre • sel, poivre

RÉALISATION

Le coulis :

Plonger les tomates dans un saladier d'eau bouillante pendant 30 secondes. Les peler et les épépiner, puis les couper en morceaux.

Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail pelé, dégermé et écrasé. laisser revenir une minute en remuant. Ajouter les tomates, saler, sucrer, poivrer, ajouter le thym, bien remuer et laisser revenir pendant 20 minutes en remuant de temps en temps. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Ôter le thym et mixer. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver.

La terrine :

Beurrer un moule en couronne et le réserver au frais.

Bien laver les courgettes, couper les extrémités. Détailler les courgettes en fines rondelles. Peler et émincer finement d'oignon. Le faire revenir dans une grande sauteuse. Lorsqu'il est tendre, ajouter l'ail pelé, dégermé et écrasé, puis les courgettes. Saler, poivrer.

Faire revenir sur feu doux pendant 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps, les courgettes doivent être tendres. Laisser refroidir.

Préchauffer le four th5, 160°C.

Casser les œufs sur les courgettes refroidies. Bien mélanger, ajouter le basilic ciselé. Verser le tout dans le moule et enfourner pour 1h.

Démouler la terrine une fois refroidie et servir avec le coulis de tomates.