

## Terrine de courgettes à la menthe fraîche



Voici une petite recette qui sent bon l'été... Ne vous privez pas de la faire et la refaire, c'est un vrai délice. Délicatement parfumé à la menthe, elle plaira sans aucun doute à vos invités.

### Ingrédients :

- 5 courgettes
- 3 gousses d'ail
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 125 g de comté
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 2 c à s d'huile d'olive
- Menthe ciselé (quantité à déterminer en fonction du goût de chacun)
- Beurre
- Sel, poivre

### Réalisation :

Préchauffer le four th. 6-7 (200°C).

Couper les courgettes dans leur longueur.

Hacher l'ail.

Faire revenir les courgettes à l'huile d'olive dans une poêle, sans les faire dorer. Les déposer sur du papier absorbant.

Battre les œufs en omelette, incorporer la farine et le comté en versant peu à peu le lait, puis la crème.

Saler, poivrer.

Disposer des couches de courgettes dans le moule en parsemant d'ail et de menthe.

Verser le mélange à base d'œufs.

Faire cuire 40 mn environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Démouler lorsque la terrine est refroidie.

Servir avec une aïoli, une mayonnaise ou une sauce tomate relevée avec de l'ail. (personnellement, je choisis toujours la dernière option).