

terrine de courgettes très italienne!!!



recette pour 6 personnes:

préparation: 15mn

cuisson: 45mn à 180°C

ingrédients:

500g de courgettes râpées

1 boule de mozzarella di buffala

25g de parmesan frais râpé

4 oeufs

125g de mascarpone

sel et poivre

Dans une poêle, faites revenir les courgettes râpées pendant une dizaine de minutes, salez et poivrez. Dans un saladier, battez les oeufs et ajoutez le masacarpone, battez bien pour obtenir un mélange homogène, salez et poivrez. Ajoutez les courgettes râpées, puis coupez la mozzarella en petits morceaux et ajoutez-la au mélange, et enfin ajoutez le parmesan râpé et mélangez bien. Salez et poivrez si besoin et versez le mélange dans une plat à cake.

Mettez à cuire à 180°C pendant environ 45mn.