



Terrine verte



Pour 8 pers.

8 courgettes moyennes
1 bouquet de sauge
5 œufs
100g de crème fraîche
5g de agar-agar
Paprika

- Préchauffez le four th.8 (220°C)
- Coupez les extrémités des courgettes, lavez-les et coupez les en gros cubes. Plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 15 mn puis égouttez.
- Faites tremper l'agar agar.
Mixez la moitié des courgettes, incorporez l'agar agar et réchauffez doucement.
Ciselez les feuilles de sauge et gardez en quelques unes pour la décoration.
Fouettez l'ensemble avec la crème fraîche et les œufs, ajoutez la sauge, salez et poivrez.
- Incorporez à la purée puis ajoutez les cubes de courgettes et mélangez délicatement.
- Garnissez un moule à cake de papier sulfurisé et versez la préparation.
- Faites cuire au four au bain marie pendant 40 mn.

Servez la terrine tiède, décorée de feuilles de sauge et parsemée de paprika, avec de la crème fraîche.