

# Terrine de courgettes au basilic de Sandrine



*Recette n° 1 de Sandrine, Ma Sœurlette*

*Une petite recette facile à réaliser avec peu d'ingrédients et assez rapide. Parfaite pour les petits et grands gourmets !*

## **Ingrédients :**

- \* 1 kg de courgettes moyennes
- \* 4 œufs
- \* 1 oignon rouge
- \* 40g de parmesan
- \* 20 g de chapelure
- \* 1 bouquet de basilic frais
- \* 1 cube "ail et saveurs"
- \* huile d'olive



## **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et couper les courgettes en dés moyens.

Émincer l'oignon et le couper en tranches fines.

Faire revenir l'oignon dans une poêle chaude avec une cuillère d'huile d'olive

Ajouter les courgettes et les faire cuire une bonne dizaine de minutes à feu moyen pour qu'elles caramélisent un peu.

Ajouter le cube "ail et saveurs" et continuer la cuisson 2-3 min.

Dans le saladier, mélanger les œufs, le parmesan et la chapelure.

Ajouter le basilic ciselé et les courgettes.

Verser dans un moule puis faire cuire 30-35 min, il faut que le dessus soit un peu doré.

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 3 h pour le déguster frais.

## **Astuces :**

J'utilise de l'oignon rouge mais on peut utiliser un oignon classique.

Je fais cette terrine la veille comme cela elle est très fraîche.