

Terrine de courgettes et de thon

Ingrédients pour 10/12 personnes :

- 2 boîtes de thon
- 4 œufs
- 3 cs de crème fraîche
- 1 cs de moutarde
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cs de thym
- 5 cs de chapelure (ou 6 biscottes)
- 2 courgettes moyennes

Préparation :

1. Laver et couper les courgettes en petits cubes
2. Les faire revenir, pendant 15 à 20 min, avec l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre. Réserver.
3. Pendant ce temps, égoutter le thon, et préchauffer le four à 180°C.
4. Battre les œufs en omelette. Ajouter la crème et la moutarde.
5. Ajouter le thon émietté, puis les courgettes et finir par la chapelure. Mélanger.
6. Verser dans votre moule et enfourner pour 40 minutes.

(laisser refroidir, puis conserver au frais, au moins une nuit)