



## Estelle de Saint Germain

### Terrine de poireaux et courgettes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

2 poireaux, 2 courgettes, 1 oignon, 2 c-à-s de parmesan râpé, 100g de râpé, 2 œufs, 1 bouquet de ciboulette, thym, sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

#### Recette :

Vaporiser de l'huile d'olive dans un moule à cake (ou à l'aide d'un pinceau) puis parsemer du parmesan sur chacun des côtés. Couper suffisamment de rondelles de 2 cm d'un poireau (pour tapisser le fond du moule), les faire dorer d'un côté à la poêle et tapisser le fond du moule avec les rondelles, le côté grillé contre le moule.

Émincer le reste des poireaux, l'oignon et râper les courgettes. Faire fondre l'ensemble dans une poêle jusqu'à évaporation de l'eau rendue.

Dans un bol, mélanger les œufs avec le râpé, ajouter la fondue de légumes et la ciboulette ciselée puis une pincée de thym, de sel et de poivre, bien mélanger, verser dans la terrine et enfourner 40 min jusqu'à ce que la terrine soit bien grillée.