

## La recette de Geneviève



### Terrine de courgettes à l'émietté de maquereau

Recette pour 6 personnes.

**1 Ingrédients :** 3 boîtes « d'émietté de maquereau » (240 g) ; 750 g de courgettes ; 30 g de chapelure ; 4 œufs ; 30 g d'emmental râpé ; 2 cl d'huile d'olive ; sel et poivre.

#### **2 Opérations :**

- Éplucher et râper les courgettes.
- Les faire cuire sur feu moyen avec huile d'olive à feu moyen en remuant fréquemment pendant 10 minutes environ.
- Laisser tiédir.
  - Préchauffer le four thermostat 200 °C
  - Beurrer un moule à cake.
- Mélanger dans un saladier les œufs battus ; l'émietté de maquereau ; la chapelure ; l'emmental râpé ; les courgettes ; saler et poivrer.
- Remplir le moule, bien lisser la surface.
- Cuire environ 40 minutes ; piquer pour vérifier la cuisson.
- Laisser refroidir, et conserver dans le réfrigérateur au minimum 12 heures.
- Démouler et couper les tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Servir avec une salade de tomates ou une salade verte.

Suggestion : un coulis de tomates peut venir aussi accompagner cette terrine.

