

Terrine de courgettes-basilic et concassée de tomates

Pour un grand moule à cake il vous faut :

1000g de courgettes
4 gousses d'ail
1 bouquet entier de basilic
3 feuilles de menthe ou qqs feuilles de basilic
4 œufs
80g de parmesan
20g d'huile d'olive
50g de chapelure
 $\frac{1}{4}$ càc de poivre

Pour le concassé de tomates :

3 gousses d'ail
1 bouquet de basilic (oui oui !!!)
20 g d'huile d'olive
1 grosse boîte de tomates pelées (ou 800g de tomates fraîches, juteuses et bien mûres)



Au travail :

Pour la Terrine : Eplucher les gousses d'ail, les mettre dans le bol, ajouter le bouquet de basilic et hacher 5 sec / vitesse 6. Racler les parois du bol.

Couper les courgettes en dés sans les éplucher (si non, trop d'eau !!!) et les placer dans le bol ; ajouter l'huile d'olive et faire rissoler pendant 15 min / température vapeur / vitesse 1.

Pendant ce temps, préparer les ingrédients du concassé de tomates.

Puis mixer le contenu du bol pendant 20 sec / vitesse 10.

Ajouter les œufs, le parmesan et la chapelure, assaisonner et mélanger 10 sec / vitesse 5.

Verser la préparation dans une terrine (1,5 l), la recouvrir de film alimentaire et la placer dans le récipient à vapeur. Réserver.

Pour le concassé de tomates : Placer les gousses d'ail et le basilic dans le bol et mixer 5 sec / vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Verser l'huile d'olive et faire rissoler 5 min / température vapeur / fonction mijotage. Ajouter la boîte de tomates ou les tomates fraîches, mettre le récipient à vapeur en place et programmer 50 min / température vapeur / vitesse 1.

Laisser refroidir la terrine avant de placer au frais pendant 4h minimum. Verser le concassé de tomates dans une saucière et servir froid à part. Au moment du service, garnir la terrine avec quelques touches de concassé de tomates et les feuilles de menthe ou basilic.



Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/>

