

Terrines torsadées courgette & Boursin

8 personnes

🕒 Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 8 couronnes torsadées de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 2 œufs
- 30g d'oignons
- 100g de courgette
- 10g d'huile d'olive
- 80g de Boursin
- 20g de Maïzena
- 100g de crème liquide
- 30g de Parmesan ou de Grana
- Sel, poivre et ciboulette

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Déposer le moule sur une plaque aluminium perforée.
3. Hacher finement la courgette et l'oignon au Tornado ou autre mixeur.
4. Les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive durant +/- 5 min.
5. Saler et poivrer les légumes.
6. Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs, la crème, le Boursin et le Parmesan (ou la Grana).
7. Ajouter la Maïzena et fouetter.
8. Ajouter les légumes dans la préparation et ciseler la ciboulette. Mélanger de nouveau.
9. Verser dans les empreintes et enfourner durant 20 min.
10. Démouler et décorer selon envies !

