

# Terrine de courgettes à l'oseille et aux pignons

## Ingrédients pour 8 personnes :

1 kg de courgettes  
2 oignons frais  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
100 g de mie de pain  
4 oeufs  
4 branches de menthe  
50 g de pignons  
Sel, poivre  
200 g d'oseille, surgelée pour moi  
20 g de beurre

500 g de tomates  
QS de gros sel  
le jus d'un demi citron  
Poivre  
QS d'huile d'olive

## Préparation de la terrine la veille :

Laver les courgettes, les couper en rondelles de 3 millimètres d'épaisseur.  
Éplucher les oignons, les couper également en rondelles.  
Faire sauter les courgettes dans l'huile d'olive à feu vif, pendant 5 minutes.  
Puis faire fondre les courgettes à feu doux 10 minutes.  
Faire tremper la mie de pain dans du lait.  
Essorer, émietter, mettre dans un saladier. Ajouter les courgettes que l'on a écrasées à la fourchette.  
Mélanger, incorporer les oeufs, battus en omelette..  
Ajouter le sel, le poivre, la menthe ciselée, les pignons.  
Bien mélanger. Verser la moitié de la préparation dans une terrine beurrée, ou dans des moules individuels.  
Faire fondre le beurre, ajouter l'oseille, saler, poivrer.  
Étaler l'oseille sur la préparation précédente, recouvrir du reste des courgettes.  
Faire cuire au bain-marie, dans le four préchauffé à 150° pendant 1 h 15.  
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

## Préparation de la vinaigrette à la tomate :

Ôter le chapeau des tomates.  
Les hacher grossièrement.  
Les passer à travers un tamis. Réserver.  
Dans un mortier, mettre le gros sel, ajouter le poivre et le citron, remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous.  
Incorporer l'huile sans cesser de remuer, puis, peu à peu, la purée de tomates.

Verser une cuillère de vinaigrette dans le plat de service. Poser une tranche de terrine.  
Servir frais.

<http://deliceyes.over-blog.org/>