

Terrine de courgettes aux pignons de pin

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de courgettes
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 100 g de pignons de pin
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 yaourt
- Persil et ciboulette hachés
- ½ sachet de levure
- poivre et sel

Préparation

-Lavez les courgettes et essuyez-les soigneusement.

-Râpez les courgettes

-Dans un saladier mélangez la farine, la levure, les œufs, le yaourt, l'huile d'olive le sel et le poivre.

-Faites griller les pignons de pin à sec

-Incorporez les courgettes râpées, les pignons de pin grillés et le persil et les ciboulettes à la préparation dans le saladier.

-Bien mélanger ; si la préparation semble un peu trop épaisse ajoutez une goutte de lait

-Versez dans un moule à cake et faire cuire 40 minutes au four thermostat 180°

-Servir tiède ou froid.

Vous pouvez servir accompagné d'une sauce au fromage blanc et aux herbes

Pour Sauce au fromage blanc et à la ciboulette

- fromage blanc : 200 g
- jus de citron : 1 c. à soupe
- ciboulette : 4 c. à soupe
- sel, poivre

Préparation

Fouettez le fromage blanc.

Incorporez le jus de citron et la ciboulette.

Salez et poivrez.