

Terrine de courgettes au surimi

Quantité : pour 6 personnes - Cuisson : 45 minutes - Durée totale : 1 heure 15 minutes

Ingrédients

- 450 g de petites courgettes
 - 20 bâtonnets de surimi
 - 4 oeufs
 - 150 g de crème fraîche épaisse
 - 1 cuillère à soupe de farine fluide
 - 1 cuillère à soupe de maïzena
 - 1 cuillère à soupe d'estragon haché
 - 1/2 cuillère à café de pâte de curry doux
 - 1 tomate
 - 1 citron
 - Beurre
 - Sel et poivre
-

Préparation

1. Faire chauffer le four à 170°.
 2. Tapisser le fond d'un moule à cake de papier sulfurisé, sauf s'il s'agit d'un moule en silicone. Le beurrer généreusement et de tous côtés.
 3. Laver et essuyer les courgettes. Couper leurs extrémités et les râper.
 4. Couper chaque bâtonnet de surimi en 5.
 5. Mélanger la farine et la maïzena dans un bol.
 6. Casser les oeufs dans un saladier et les battre en omelette. Tout en mélangeant, incorporer progressivement le mélange de farines, puis la crème fraîche, la pâte de curry et l'estragon. Saler et poivrer.
 7. Ajouter les courgettes râpées et les cubes de surimi. Bien mélanger.
 8. Verser cette préparation dans le moule à cake et enfourner pour 45 à 50 minutes.
 9. Au bout de ce temps, sortir du four et laisser refroidir. Mettre au frigo pendant quelques heures.
 10. Démouler la terrine. La garnir sur le dessus de demi-rondelles de tomate et de citron.
-

Remarques ou suggestions

- Servir accompagné d'une [sauce froide citronnée](#).

Publié par Lucullent le 12 août 2011. Dernière modification le 11 février 2013.