

Terrines de courgettes au jambon

Petit Moule SAVARIN CANNELE Flexipan®



Ingrédients:

Petit moule à savarin cannelé

- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- 100 g de dés de jambon
- 2 œufs
- 100 g de crème liquide
- 2 cuillères à café de poudre de tomates
- 1/2 cuillère à café de sel Ail et Persil
- poivre 5 baies



Préchauffer le four à 180°C.

Au Tornado, réaliser un concassé de courgette. Réserver dans un saladier.

Ensuite hacher et ajouter l'oignon.

Ajouter les dés de jambon, le sel et poivrer.

Mélanger les ingrédients.

Dans un petit cul de poule, battre les œufs avec la crème et la poudre de tomate.

Ajouter l'appareil aux légumes, mélanger et verser dans le moule.

Cuire 30 à 35 min.

Laisser reposer 5 à 10 min, démouler et placer au réfrigérateur.

Conseil : peut se manger avec une bonne mayonnaise maison ou un aïoli ...

Terrines de courgettes au thon

Moule à CAKE CANNELE Flexipan®



Ingrédients:

Moule à cake cannelé

- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 boîte de thon à l'huile
- 2 œufs
- 100 g de crème liquide
- 2 cuillères à café de poudre de tomates
- 1/2 cuillère à café de sel & Epices du Sud
- poivre 5 baies



Préchauffer le four à 180°C.

Au Tornado, réaliser un concassé de courgette. Réserver dans un saladier.

Ensuite hacher et ajouter l'oignon.

Ajouter le thon à l'huile égoutté, le sel et poivrer.

Mélanger les ingrédients.

Dans un petit cul de poule, battre les œufs avec la crème et la poudre de tomate.

Ajouter l'appareil aux légumes, mélanger et verser dans le moule.

Cuire 30 à 35 min.

Laisser reposer 5 à 10 min, démouler et placer au réfrigérateur.

Conseil : peut se manger avec une bonne mayonnaise maison ou un aïoli ...