



Terrine de courgettes, chorizo et feta

1 terrine

Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min

Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 oignon
- 100 gr de chorizo
- 1 courgette
- 1 poivron
- 100 gr de feta
- 20 cl de crème liquide
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

Chauffez doucement un filet d'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Ajoutez l'oignon émincé et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne tendre.

Incorporez successivement le poivron coupé en dés, la courgette en tranches et le chorizo en morceaux.

Laissez mijoter ce mélange pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient légèrement tendres et le chorizo bien incorporé.

Préchauffez votre four à 180 °C (Th. 6).

Dans un bol, battez ensemble les œufs avec la crème liquide jusqu'à obtenir une texture homogène.

Assaisonnez cette préparation avec du sel et du poivre selon votre goût.

Incorporez délicatement le mélange de légumes et de chorizo, puis ajoutez la feta émietlée.

Mélangez soigneusement pour bien répartir tous les ingrédients.

Versez cette préparation dans un moule à terrine/ cake légèrement huilé.

Placez le tout au four et laissez cuire pendant 45 minutes jusqu'à ce que la terrine soit bien prise et dorée.