



## Pâté en croûte saumon courgettes



*Un plat parfait pour les pressées et les pas doués de la spatule : je fais cette recette depuis mes débuts en cuisine et je n'ai pas encore déploré de ratés. Aussi bonne froide que chaude, cette terrine a plusieurs variantes : saumon frais, épinards, curry, etc. selon la saison et l'envie du moment.*

Ingrédients (pour un moule à cake de 1.4 L) :

- une pâte feuilletée
- 1 planche de saumon fumé
- 3 courgettes (600g)
- 200 ml de lait concentré non sucré (ou de crème fraîche)
- 2 œufs
- 2 cuil à soupe de semoule de blé dur (à défaut de chapelure)
- une cuil à soupe d'aneth
- deux cuil à soupe de jus de citron
- sel et poivre

Préparation :

Laver les courgettes et couper les extrémités. Émincer finement les courgettes avec leur peau. Faire suer dans une sauteuse à couvert durant environ 5 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir. Saler modérément .

Préchauffer le four th. 6 (180°C ).

Battre les œufs avec le lait concentré non sucré, le jus de citron, une petite pincée de sel (le saumon fumé est déjà très salé) et le poivre.

Dérouler la pâte feuilletée. en tapisser un moule à cake chemisé, laisser les bords dépasser. Parsemer le fond de semoule qui permettra d'absorber le trop plein d'eau.

Déposer une couche de courgettes cuites sur le fond de pâte puis superposer des tranches de

saumon fumé. Saupoudrer d'un peu d'aneth. Renouveler l'opération jusqu'à atteindre la hauteur du moule.

Verser sur la préparation les œufs battus avec le lait. Rabattre les bords de pâte sur le dessus pour recouvrir le tout

Enfourner et laisser cuire 45 à 60 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser tiédir et démouler.

*Le 12 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/12/18479099.html>*