TERRINE de SAUMON et COURGETTE Recette de **Cricri**

Ingrédients
6 courgettes
300 gr de saumon cru
4 œufs
Crème fraîche - 1 pot
3 cuillères à soupe de rapé
Sel, poivre

Recette
Couper les courgettes en morceaux sans enlever la peau et faire cuire a la vapeur (la veille)

Battre les œufs, la crème sel poivre gruyère et ajoutez les courgettes égouttées
Allumer le four th 6
Mettre la moitié de la préparation courgette dans un plat à cake beurré recouvrir de saumon cru en ayant enlevé la peau -(si le saumon est trop épais partager le en deux. Il faut que ça recouvre tout le dessus des courgettes)

Rajouter le reste de courgette

Couvrir d'une feuille de papier alu et mettre au bain marie 1h
Laisser refroidir au four et mettre au frais ensuite - à préparer la veille

Servir avec une mayo ou une cervelle de canut

Bon appétit / Christiane vous dit régalez vous