

2 courgettes
15 tomates cerise
20 olives noires dénoyautées
1/2 bouquet de ciboulette
4 œufs
40 g de parmesan râpé
20 cl de crème fraîche
120 g de fromage frais type (St Moret ou Philadelphia)
Sel poivre du moulin

Découpe les courgettes dans leur longueur en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Coupe les olives en deux. Cisèle la ciboulette. Dans un bol fouette les œufs et le parmesan râpé, ajoute le fromage frais, la crème. Fouette pour bien mélanger, ajoute les olives et la ciboulette, assaisonne. Chemise le fond d'une terrine rectangulaire ou d'un moule à cake avec du papier sulfurisé. Tapisse le fond du moule avec des tranches de courgettes ajoute quelques tomates cerises et recouvre avec la moitié de l'appareil. Répète l'opération et termine avec une couche de tranches de courgettes le reste des tomates cerise.

Préchauffe le four à 180° , enfourne pour environ 40 minutes.

- Elle est délicieuse à la sortie du four lorsqu'elle est encore chaude...
- Elle peut se placer au réfrigérateur une heure puis démouler et servir en tranches.

