Mini Terrines de Courgettes et Jambon au Micro-Ondes

Pour 4/6 personnes :

- **2 grosses courgettes**
- **4 tranches de jambon blanc**
- **3 oeufs**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **60 g de gruyère râpé (ou crottin de chèvre ou parmesan)**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **herbes de Provence**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.
2. Les mettre dans un plat qui se ferme et qui passe au micro-ondes puis ajouter des herbes de Provence.
3. Couvrir et mettre à cuire au micro-ondes à puissance maximale pendant 12 à 15 minutes.
4. En parallèle, battre les œufs puis ajouter la crème fraîche et assaisonner généreusement en sel et en poivre, terminer par la cuillère à soupe de Maïzena en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Incorporer le gruyère râpé ainsi que le jambon coupé en petits morceaux.
6. Dans de petits ramequins individuels, passants au micro-ondes, mettre au fond une couche de courgettes puis la préparation précédente jusqu'à hauteur.
7. Renouveler l'opération jusqu'à obtenir le nombre de ramequins désirés.
8. Faire cuire le tout au micro-ondes pendant 5 minutes à puissance maximale : c'est prêt !

    Avant dégustation, il faut penser à laisser reposer les terrines 1 minutes après la cuisson. Il est également possible de les déguster tièdes ou même froides !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !