**Terrine courgettes-poulet**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :
- 4 escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)
**- 6** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)
**- 2 gousses d'ail**
**- 2 càs d'origan frais ou de persil**
**- quelques feuilles de thym citron**
**- 350 g de crème liquide**
**- 6 œufs**
**- 60 g de Maïzena**
**- 100 g de parmesan râpé**
**- 2 boules de** [**mozzarella**](http://recettes.de/mozzarella)
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 30 cm huilé ou tapissé de papier cuisson**
**Faire chauffer le four à 180°C** 

Trancher finement 2 courgettes dans la longueur.
Les faire cuire à la poêle dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles deviennent souples et tendres.
En tapisser le fond et les bords du moule à cake.
Râper les autres courgettes. Peler, dégermer et hacher l'ail.
Tailler la mozzarella en cubes. Tailler le poulet en dés d'1 cm environ.
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile et y faire revenir le poulet sans coloration.
Réserver les dés de poulet et les remplacer par l'ail, les courgettes, le thym et l'origan.
Laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
Faire égoutter dans une passoire fine en pressant bien avec le dos d'une cuillère pour éliminer le maximum d'eau de végétation.
Mélanger dans un saladier, les œufs et la Maïzena.
Incorporer le parmesan puis la crème liquide.
Assaisonner et Ajouter la mozzarella.
Incorporer enfin  les courgettes et les dés de poulet.
Verser cette préparation dans le moule tapissé de courgettes.
Faire cuire 45 minutes environ au four.
Laisser tiédir. Démouler.
Couper la terrine en tranches épaisses.
Poivrer au moulin, parsemer d'origan et éventuellement de ciboulette ciselée.