

TERRINE DE LEGUMES GRILLES

Pour 12 personnes (2 terrines)

3 courgettes
3 aubergines
3 poivrons jaunes
3 poivrons rouges
3 poivrons verts
4 gousses d'ail
300g d'oignons
1 bouquet de basilic
Agar agar
1l de jus de tomates
sel,poivre
huile d'olive

Faire dorer les poivrons au four afin de leur ôter la peau
puis les couper en lanière de 3cm
Faire des tranches de 5mm des aubergines et courgettes
les faire dorer au four dans un plat arrosé d'huile d'olive pour éviter
que ça accroche
Faire cuire jusqu'à ébullition le jus de tomate puis y ajouter 6g d'Agar Agar
Faire compoter les oignons
Dans un moule en alu préalablement chemisé de film alimentaire
faire une couche de courgette,aubergine,poivron,oignons,ail et feuille de
basilic et cela jusqu'à la épuisement des légumes, en ajoutant une ou deux
cuillères de jus de tomates
Ajouter le restant de jus de tomate (que ça baigne bien les légumes)
Répéter l'opération, tasser avec le dos d'une fourchette.

Recouvrir avec le film alimentaire
3 heures au frigo avant dégustation

Pour la coupe utiliser un couteau à scie à dents très fines
Servir nature, avec vinaigrette ou coulis de tomates, ou sauce à base de
fromage de chèvre persil, basilic

Variante: A la place de jus de tomate,3 fromages de chèvre frais dilués
avec du lait concentré ou lait normal

