

Terrine de légumes grillés et mozzarella – Avantages n° 322 - juillet 2015



Préparation : 25 min – Cuisson : 40 min – Temps d'attente : 8 heures - Pour 8 personnes

2 aubergines - 1 poivron rouge - 1 poivron vert - 1 poivron jaune - 2 belles courgettes - 2 boules de mozzarella - 2 gousses d'ail - Une bonne huile d'olive bio - Basilic

Préchauffez le four position grill. Lavez et séchez les légumes.

Enfournez les poivrons et faites-les griller en les retournant une à deux fois, jusqu'à ce que leur peau soit complètement noire (20 min environ). Sortez-les, enfermez-les dans un sac en plastique et laissez refroidir.

Coupez pendant ce temps les aubergines et les courgettes en tranches fines dans la longueur (idéalement avec une mandoline). Alignez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez.

Enfournez et faites griller 20 mi, en les retournant à mi-cuisson. Sortez-les du four et laissez refroidir.

Epluchez les poivrons et épépinez-les.

Coupez la mozzarella en tranches fines. Pelez et hachez l'ail. Lavez séchez et effeuillez le basilic.

Chemisez une terrine de film alimentaire, en le laissant largement dépasser. Disposez les légumes et les tranches de mozzarella dans la terrine, en les alternant et en les parsemant régulièrement d'ail et de basilic. Salez et poivrez chaque couche et arrosez d'un filet d'huile.

Rabattez le film alimentaire sur les légumes et pressez bien. Posez une petite planche par-dessus, puis un poids de type boîte de conserve. Placez au frais pendant au moins 8 heures.

Démoulez la terrine peu avant de servir, coupez-la en belles tranches épaisses.