



Bec sucré Bec salé



PRESSE DE LEGUMES D'ETE AU CHEVRE ET AU PESTO

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 grosses aubergines
- 3 belles courgettes
- un gros fromage de chèvre frais
- huile d'olive, sel

Pour le pesto :

- 1 verre d'huile d'olive
- 30 feuilles de basilic
- 80 g de parmesan râpé
- 100 g de pignons de pin
- sel, poivre

Pour le coulis de tomates :

- 1 kg de tomates épépinées et pelées
- sel, poivre



Allumez votre four à 200° position grill.

Lavez et épluchez les aubergines. Coupez les en tranches de 3/4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Lavez les courgettes et coupez les pareillement.

Avec un pinceau alimentaire, badigeonnez légèrement toutes les tranches que vous venez de découper avec de l'huile d'olive, et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Salez modérément. Enfournez 2 crans sous votre grill et laissez cuire jusqu'à coloration.

Sortez les légumes et empilez les délicatement sur deux assiettes ; une pour les aubergines, une pour les courgettes.

Dans le bol du mixeur, versez le parmesan râpé, les pignons et le basilic, et mixez jusqu'à obtention d'une texture fine. Ajoutez en mixant l'huile d'olive. La texture doit être celle du yaourt (pas trop épais). Ajoutez de l'huile si besoin. Salez.

Écrasez le fromage de chèvre de chèvre frais pour le rendre souple et poivrez le généreusement. ajoutez-y un tiers du pesto, réservez les 2 autres tiers.

Tapissez un grand moule à cake de papier sulfurisé en le faisant déborder largement pour pouvoir le replier sur les légumes à la fin du dressage.

Posez une couche de courgettes grillées, puis une fine couche de chèvre, puis une fine couche de pesto. Posez ensuite une couche d'aubergine, puis une fine couche de chèvre, puis une fine couche de pesto. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de légumes.

Repliez le papier sulfurisé pour fermer, pressez l'ensemble avec vos mains. Posez quelque chose de lourd au dessus pour maintenir pressé, mettez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Préparez le coulis de tomates. Mettez les tomates dans une casserole ou un wok. Faites chauffer et laissez un peu réduire. Salez et poivrez, mixez. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Coupez de larges de tranches de pressé de légume, décorez de feuilles de basilic fraîches, proposez le coulis de tomates frais à part.

Vous avez téléchargé cette recette à l'adresse : <http://becsucrebecsale.canalblog.com>