

Escalibade catalane



Préparation : 10 mn

Repos : 24 h

Cuisson 1 h 30

3 poivrons rouges

2 aubergines

4 tomates

1 oignon

60 g d'olives noires

5 filets d'anchois à l'huile d'olive

1 gousse d'ail

3 brins de thym

1 feuille de laurier

Huile d'olive

Vinaigre de Banyuls

Poivre

La veille préparer l'huile parfumée : peler la gousse d'ail, la mettre dans un petit bocal avec 2 brins de thym et la feuille de laurier. Verser 10 cl d'huile d'olive, fermer le bocal et réserver 24 h.

Laver les légumes sans les peler y compris l'oignon, les essuyer et les disposer dans un grand plat à four. Parsemer de thym et cuire 1 h à four préchauffé à 160°. Retourner les poivrons et les aubergines à mi cuisson. Au bout d'1 h retirer les tomates et les poivrons, et poursuivre la cuisson des aubergines et de l'oignon encore 30 mn. Laisser refroidir les légumes dans une passoire.

Peler et retirer le pédoncule et les graines des poivrons. Retirer la peau des aubergines, des tomates et de l'oignon. Hacher séparément les légumes (je l'ai fait au couteau).

Mélanger les aubergines et l'oignon dans un saladier, poivrer (j'ai salé un peu) et arroser de 3 c à s de vinaigre de Banyuls. Mélanger les tomates et les poivrons, poivrer et arroser de 2 c à s de vinaigre de Banyuls. Couvrir et réserver 24 h au frais.

Le jour même mixer les olives dénoyautées avec 1 filet anchois, 1 c à s d'huile d'olive parfumée. Répartir les aubergines dans 4 cercles de 8 à 10 cm de diamètre, tasser, ajouter les poivrons aux tomates, décorer d'un filet d'anchois. Retirer les cercles au moment de servir, disposer la tapenade et arroser d'un filet d'huile parfumée.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>