

## Terrine de légumes à l'italienne



Préparation : 40 mn

Cuisson : 35 mn

Repos : plusieurs heures ( faire la terrine de préférence la veille ou le matin pour le soir)

Les ingrédients pour un moule à cake de 24 x 9 cm :

12 fines tranches de jambon cru

250 g de ricotta

5 tomates roma ou torino

2 courgettes

1 aubergine

2 poivrons rouges

2 poivrons jaunes

4 c à s de basilic ciselé

3 feuilles de gélatine ( 6 g )

5 cl de crème fraîche

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Cuire les poivrons à four préchauffé à 190° pendant 35 mn jusqu'à ce que la peau se détache ou les mettre sous le grill du four en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau se boursoufle, ce que j'ai fait.

Couper les courgettes et l'aubergine en tranches de 1/2 cm d'épaisseur, le badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et les mettre sur la plaque du four. Cuire les courgettes 10 mn de chaque côté et les aubergines 15 mn de chaque côté ( le mieux est de surveiller et de retourner les tranches quand le dessus commence à dorer).

Couper les tomates en 4, les assaisonner et les poêler 10 mn dans 1 c à s d'huile. Peler les poivrons refroidis, hacher les rouges au couteau avec les tomates. Faire chauffer la crème et faire fondre la gélatine ramollie dans de l'eau froide et égouttée dedans en mélangeant. Incorporer la ricotta, 2 c à s de courgettes hachées au couteau et le basilic. Assaisonner.

Tapisser le moule à cake de film alimentaire et mettre les tranches de jambon pour recouvrir toute la surface. Disposer ensuite en les superposant les poivrons jaunes, les poivrons aux tomates, la moitié de la ricotta aux courgettes et les aubergines, de la ricotta et terminer par les courgettes. Rabattre le jambon s'il dépasse de la terrine.

Tasser et garder au frais plusieurs heures avant la dégustation. Démouler et couper de préférence les tranches de la terrine au couteau électrique.

Si vous trouvez que la sauce aux poivrons est trop liquide vous pouvez envisager de rajouter dans la sauce chaude une feuille de gélatine ramollie à l'eau froide. Il faut en fait bien faire évaporer l'eau des tomates par la cuisson et cela devrait aller sans problème et sans gélatine.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>