

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Mille-feuille de légumes



1.kazoka303030 - Fotolia



Recette pour 4 personnes

2 courgettes
2 aubergines
½ échalote hachée
Q.s. gros sel
2 poivrons rouges
1 cs d'olive noire sans noyaux
1 gousse d'ail
1 cs de persil plat et ciboulette hachés

Assaisonnement :

poivre du moulin / fleur de sel
1 cs d'huile d'olive
1 dl de vinaigrette balsamique

Décoration :

Pluche d'aneth



Préparation

Couper les courgettes en fines lamelles dans la longueur avec la mandoline. A l'aide d'un pinceau, les enduire d'un peu d'huile d'olive aromatisée d'herbes de Provence et griller aller-retour dans une poêle.

Avec une des deux aubergines, découper en rondelles de 3 mm, recouvrir de gros sel et laisser dégorger 1 heure. Rincer, badigeonner d'huile d'olive et griller aller-retour.

Avec les poivrons rouges, les couper en 4, épépiner et passer au four 20 minutes à 200 degrés, jusqu'à que la peau noircisse. Disposer les poivrons dans un sac en plastique, laisser refroidir et enlever la peau.

Pour le caviar d'aubergines

Couper la deuxième aubergine en deux dans la longueur, inciser au couteau la chair, sel, poivre, filet d'huile d'olive. Passer au four à 200 degrés pendant 20 minutes environ puis, à l'aide d'une cuillère, récupérer la chair d'aubergine. Hacher au couteau, ajouter un peu de fines herbes et la demi-échalote hachée.

Poivron rouge : hacher un des deux poivrons rouge, quelques fines herbes. Assaisonner sel et poivre.

Pour la tapenade

Hacher les olives noires ajouté un filet d'huile d'olive, la gousse d'ail haché et enfin un peu de fines herbes hachée. Assaisonner avec du poivre du moulin.

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Pour le montage

Commencer à tapisser la terrine de lamelles de courgettes en les faisant se chevaucher, disposer les rondelles d'aubergine au-dessus. Recouvrir de caviar d'aubergine, poursuivre avec le poivron grillé, du caviar de poivron, des rondelles d'aubergine, de la tapenade. Terminer en recouvrant avec des lamelles de courgette dans le sens de la longueur. Couvrir et disposer au frais 24 h. Démouler et couper en tranches.