

Terrine de légumes grillés, au chutney de tomate



Terrine de légumes grillés, au chutney de tomate

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 min

Pour 6 personnes

Ingédients

3 courgettes, 3 poivrons, 3 petites aubergines, 4 tomates, 2 gousses d'ail, 3 cuil. à soupe d'olives noires dénoyautées, 5 cuil. à soupe de vinaigre (de cidre de préférence), 10 feuilles de basilic, 3 brins de thym frais, 50 g de cassonade, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four à 210°, et tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Lavez et essuyez les légumes, coupez-les tous en lanières de 5 mm d'épaisseur, sauf les tomates. Etalez les lanières de légumes côte à côte sur la plaque à four (procédez en plusieurs fois si votre plaque est trop petite). Salez et poivrez les légumes, parsemez d'un peu de sucre en poudre et de thym effeuillé, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournez, comptez environ 20 min pour les courgettes et 30 min pour les poivrons et les aubergines en retournant les légumes à mi-cuisson. Pendant ce temps, préparez un chutney de tomate : pelez et hachez l'ail, concassez les olives au couteau. Coupez les tomates en deux et pressez-les pour éliminer les pépins. Coupez la chair en dés. Mettez-les dans une casserole avec le vinaigre, la cassonade, l'ail, les olives et les feuilles de basilic. Salez, poivrez et faites cuire sur feu assez vif pendant 20 min environ, en remuant pour faire compoter le chutney. Tapissez une terrine (ou un moule à cake) de film étirable en le laissant déborder. Lorsque les légumes sont cuits, disposez-les par couches dans la terrine en étalant un peu de chutney de tomate entre chaque couche. Tassez bien et rabattez le film étirable. Posez dessus une planchette aux dimensions de la terrine, placez un poids d'environ 1 kg (des boîtes de conserve par exemple) et mettez au frais 12 h au moins. Démoulez la terrine au moment de servir.

Le bon accord vin

Un côte-roannaise

Notes personnelles