

Terrine de légumes aux olives

Préparation 30 mn

Cuisson 1 h30

Les ingrédients pour 8 personnes :

200 g d'oignons nouveaux

2 petits poivrons rouges

250 g de courgettes

250 g d'aubergines

250 g de tomates

6 oeufs

2 c à s de parmesan râpé

1 gousse d'ail

3 c à s de basilic ciselé

3 c à s d'huile d'olive

2 pincées de piment de Cayenne

1 c à c de thym émiétté

Olives noires et vertes

Peler et émincer finement les oignons nouveaux.

Peler les tomates , les épépinier et couper la chair en cubes.

Couper les aubergines en cubes de 1 cm également, les courgettes en 4 dans la longueur puis faire ds tranches.

Couper les poivrons en lanières de 1 cm.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et revenir les poivrons 5 mn en mélangeant avec une spatule. Ajouter les oignons et cuire à nouveau 5 mn. Ajouter, les courgettes, les tomates et les aubergines, du sel et du poivre, le piment de Cayenne et le thym. Mélanger, couvrir et faire cuire 30 mn en remuant de temps en temps.

Au bout de ce temps, casser les oeufs dans un saladier, saler, poivrer et les battre à la fourchette. Ajouter le parmesan.

Quand les légumes sont cuits ajouter l'ail haché, le basilic ciselé et mélanger 30 s. Retirer du feu et ajouter les oeufs battus en mélangeant bien.

Verser la préparation dans une terrine huilée, couvrir et cuire 45 mn à four préchauffé à 150°.

Laisser la terrine refroidir avant de la servir découpée en tranches, accompagnée d'olives.

Pour l'accompagnement faire soit une citronnette avec citron, huile d'olive, sel poivre et basilic ou plutôt une vinaigrette de tomates.

Pour la vinaigrette de tomates, mixer des tomates épépinées avec sel, poivre, huile d'olive et vinaigre de Xérès. Pour 4 tomates pas trop grosses compter 1 à 2 c à s de vinaigre de Xérès pour 2 à 4 c à s d'huile d'olive. Ajuster les proportions suivant le goût et pour avoir un mélange pas trop épais.

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