

Petites terrines d'aubergines au fromage de chèvre, coulis de poivron rouge

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Réfrigération : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes (ramequins de 9 cm de diamètre interne et 4 cm de hauteur):

Pour le coulis de poivron rouge :

1 beau poivron rouge grillé, pelé et épépiné

3 c à s d'huile d'olive

1/2 c à c de carvi

Un peu de coriandre moulue

Un peu de piment de Cayenne (selon votre goût)

1 gousse d'ail hachée

Pour les terrines :

2 ou 3 belles aubergines (compter 16 à 20 tranches)

1 c à s d'huile d'olive

2 poivrons rouges grillés , pelés et épépinés

2 fromages de chèvre frais (Petit Billy)

Sel et poivre du moulin

Mixer tous les ingrédients de la sauce et réserver après avoir vérifié l'assaisonnement. Découper dans la longueur des aubergines 20 tranches avec une mandoline, les badigeonner d'huile d'olive et les poser sur une plaque à four après les avoir assaisonnées. Faire dorer au four préchauffé à 180° pendant 15 mn environ (à adapter en fonction du four).

Tapisser les ramequins de film alimentaire, déposer les tranches d'aubergines en les faisant se croiser et en les laissant déborder des ramequins. Couper les poivrons rouges en tranches de la taille des ramequins, il en faut 8, et déposer une tranche de poivron dans les ramequins. Couvrir avec une couche de fromage de chèvre, une autre tranche poivron rouge et terminer avec une couche de fromage de chèvre. Rabattre l'excédent des tranches d'aubergines sur le tout et filmer. Mettre au frais 1 h.

Au moment du service démouler en retirant le film et accompagner du coulis de poivron..

Vous aurez un peu trop de fromage de chèvre mais tout dépend aussi des ramequins. Quant aux poivrons rouges grillés des terrines je les ai découpés en rond pour bien épouser la forme des ramequins, c'est pourquoi j'ai doublé la quantité initiale de poivron. Il restera des chutes mais vous pouvez les utiliser pour faire un peu plus de coulis. J'ai décoré à mon idée à vous de faire à la votre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>