

Terrine d'aubergines au chèvre frais et aux poivrons

Ingrédients :

- 1kg d'aubergines
- 4 poivrons rouges
- 400g de chèvre frais
- 6 c a soupe d'huile d'olive
- 3 f de gélatine

1. Laver les poivrons, retirer les graines, couper les en bandes larges puis passer les au four (peau au dessus) 250° 15 mn. Laisser refroidir puis peler.
2. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Eplucher les aubergines et les couper en cubes .Les faire revenir avec 3 c d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler poivrer.
3. Chauffer et faire fondre la gélatine dans une petite casserole avec 2 cuillers d'eau puis ajouter les aubergines et mélanger bien. Emietter le fromage dans une jatte et le malaxer avec le reste d'huile d'olive.
4. Tapisser un moule de film transparent en le laissant dépasser. Etaler successivement le quart de poivrons et la moitié d'aubergines, puis de nouveau le quart de poivrons et le fromage. Ajouter une couche de poivrons, le reste d'aubergines et le restant de poivrons. Rabattre le film et conserver au frais 4h.