

## TERRINE COMME UN GÂTEAU



Ingrédients : vu dans régal ( de Sonia Ezgulian )

- 8 tomates moyennes
- 1 tête d'ail frais
- 4 brins de thym frais
- 4 petites courgettes
- 2 aubergines bien rondes
- 2 poivrons jaunes
- 8 brins de coriandre
- 2 filets d'anchois
- 50 g de parmesan

1 cas de pignons  
10 cl d'huile d'olive  
2 feuilles de gélatine

Taillez les aubergines en grosses tranches, assaisonnez-les et cuire 20 mn à la vapeur, déposez sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé, arrosez-les de 2 cas d'huile d'olive et faire colorer 10 mn sous le grill

Taillez les poivrons en quartiers retirez la peau à l'aide d'un rasoir à légumes, déposez dans un plat avec 2 cas d'huile d'olive, sel et poivre et laissez confire 12 mn à 220 °



Faire une incision sur les tomates et plongez 30 s dans l'eau bouillante, égouttez-les et réservez dans l'eau avec des glaçons

Mondez les tomates et coupez-les horizontalement,

Étalez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four, arrosez de 4 cas d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez de thym émietté

Coupez la tête d'ail en deux horizontalement et disposez sur la plaque, retirez les graines des tomates et posez-les coté bombé en l'air dans la plaque, enfournez une heure à 150 °



Emincez les courgettes à la mandoline, étalez à plat salez poivrez arrosez de 3 cas d'huile d'olive, enfournez les courgettes 10 mn à 220 °



Dans le thermomix ou mixeur, disposez les gousses d'ail confites pelevées dans les 2 parties de la tête d'ail, les feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide, 2 cas d'eau très chaude, le parmesan, les pignons et les anchois, ajoutez la coriandre et le reste d'huile d'olive, mixez pour obtenir une texture bien lisse.

Montez couche par couche en mettant la sauce a chaque fois

J'ai d'abord cuit mes aubergines au four vapeur, puis j'ai cuit mes tomates au four 1h à 150 °, j'ai profité du four chaud pour colorer sous le grill mes aubergines et de suite j'ai cuit en même temps mes courgettes et mes poivrons .

..