

binôme gourmand

LA TERRINE DU SOLEIL (à faire la veille impérativement)

Source : notre copine Antika sur ST

- * 1 aubergine
- * 2 courgettes
- * 3 à 4 tomates
- * 1 poivron rouge
- * 1 poivron vert
- * 1 poivron jaune
- * sel et poivre
- * huile d'olives
- * herbes de Provence
- * ail

Prendre une petite cocotte ronde avec couvercle

Mettre une 1ère couche d'aubergines coupées en rondelles

Saler, poivrer, mettre un bon filet d'huile d'olives et parsemer d'herbes de Provence et d'ail hâché.

Mettre ensuite une couche de tomates coupées en rondelles. Saler, poivrer, mettre l'huile d'olives, les herbes et l'ail.

Mettre après, une couche de courgettes coupées en rondelles. Saler, poivrer, huiler et mettre les herbes et l'ail

Idem avec les poivrons

Et ainsi de suite jusqu'à épuisement des légumes.

Mettre le couvercle et enfourner pendant 1 heure à 200°

Laisser refroidir et mettre au frigo pendant toute la nuit.

Le lendemain, au moment de servir, retourner délicatement la cocotte sur un plat. Cette terrine se mange TRES froide.

On peut l'accompagner d'une sauce yaourt – citron – basilic ou tout autre.

On peut mettre une couche d'oignons.