

TERRINE DE BROUSSE ET POIVRONS

(aux becs sucrés salés)

Pour 6 personnes

préparation : 45 min

cuisson : 15 min

- 2 poivrons rouges
- 1 poivron jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 10 cl de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- 2 boîtes de ricotta
- 8 càs huile d'olive
- thym
- sel, poivre
- Faites griller les poivrons sous le gril du four jusqu'à ce qu'ils noircissent par endroits (env. 15 min, les retourner sur chaque face). Enfermez-les dans un sac en plastique puis pelez-les, épépinez-les et coupez-les en larges lanières.
- Pelez et pressez les gousses d'ail au-dessus d'un bol. Incorporez le jus rendu par les poivrons, le jus de citron et 2 pincées de sel. Emulsionnez avec 4 càs d'huile d'olive. Poivrez et parfumez de thym. Versez cette sauce sur les poivrons. Laissez mariner 1 h à température ambiante.
- Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Pressez-la pour l'égoutter, puis faites-la fondre dans la crème bouillante.
- Fouettez la brousse avec le reste d'huile. Poivrez puis incorporer progressivement la crème à la gélatine tiédie, tout en remuant vivement.
- Tapissez un moule à cake d'un film alimentaire en le laissant largement dépasser. Répartissez les poivrons égouttés et la brousse, en alternant les couches et les couleurs. Tapez le fond du moule sur le plan de travail pour tasser le tout. Rabattez le fil. Réservez 10 h au frais.
- Démoulez et coupez la terrine en tranches. Servez nappé d'un filet de marinade et accompagné d'un coulis de tomate.