

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



40 MIN
REPOS 24H



6 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TIAN DE LÉGUMES D'ÉTÉ AU CHÈVRE

Ingrédients

- 4 poivrons rouges ou verts
- 3 aubergines longues
- 5 courgettes
- 1 fromage de chèvre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à s. d'huile colza
- 1 cuillère à s. de jus de citron
- 1 feuille de gélatine
- 200 g de bouillon de légumes ou de volaille

- Grillez les poivrons au four à 200°C. Lorsqu'ils sont colorés sur toutes les faces, débarrassez les dans une boîte hermétique. Laissez-les refroidir puis épluchez les.
- Taillez les aubergines en tranches un peu épaisses, sans les éplucher. Écartez la première et la dernière tranche qui ne sont que de peau. Cuisez-les à la poêle ou au four (10 minutes à 150° C).
- Réalisez la même opération avec les courgettes.
- Mixez le chèvre avec l'huile de colza, le jus de citron et l'ail afin d'obtenir une pâte homogène.
- Montez la terrine en intercalant les légumes en tartinant une très fine couche de crème de chèvre entre chaque couche de légumes, en commençant par les poivrons, soit dans des moules ronds individuels, soit dans une terrine en fonte ou en aluminium, ou en terre. Un plat à tarte rond convient aussi.
- Faites tremper la gélatine à l'eau froide.
- Faites chauffer le bouillon de légumes puis ajoutez la gélatine égouttée. Coulez le bouillon gélatiné sur la terrine. Réservez au froid durant 24 heures.
- Vous pouvez servir tel quel ou avec un coulis de tomates au basilic ou au pesto d'herbes sauvage, ou une vinaigrette aux herbes. Vous pouvez aussi servir froid en accompagnement d'une viande ou d'un poisson qui lui serait chaud ou froid.