## Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Une belle semaine de soleil en perspective! Que diriez-vous d'une terrine bien fraiche aux aubergines pour accompagner votre barbecue?



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

### Matériel

• un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Taurus Robot 600 Plus Inox - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 600W, 20 vitesses réglables + Turbo, anti-éclaboussures, bol mesureur, bol hachoir et Fouet

 une terrine en silicone (18 cm de long/ 11 cm de large / 7 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Boxiki Kitchen Moule à Pain Antiadhésif en Silicone avec Cadre en Acier - Parfait pour la Cuisson de Pain de Banane, de Pain de mie, de Quatre-quarts et de Viande Hachée

# Ingrédients pour une terrine ( j'ai utilisé une terrine de 18 cm L/11 cm l/7 cm h)

- deux aubergines
- deux boites poivrons rouges ou 3 poivrons frais dont vous aurez ôté la peau (ébouillantez-les dans l'eau pendant 20 minutes, puis enlevez la peau et ôtez les pépins).
- 125 ml de coulis de tomate (maison c'est tellement meilleur: pour la recette cliquez ici)
- 120 g de miettes de thon au naturel

- 15 g de feuilles de basilic frais
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc
- gélatine 6 g (3 feuilles)
- huile d'olive
- sel et poivre

### **Préparation**

■ Taillez les aubergines en lamelles fines.



Taillez les aubergines en lamelles fines

■ Passez-les à la poêle avec de l'huile d'olive l'huile. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez.



Passez les aubergines à la poêle

• Coupez les poivrons en lamelles.



Coupez les poivrons en lamelles

• Humidifiez la gélatine en la plongeant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.



Faire tremper la gélatine

Réchauffez la sauce tomate maison. Ajoutez la gélatine égouttée et les feuilles de basilic. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre et ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc. Mixez finement.



#### Mixez la sauce finement

• Dressez la terrine. Procédez par couches successives que vous recouvrirez chacune au fur et à mesure avec le coulis de tomate: poivron, thon, aubergines, poivron, etc.



Dressez la terrine

Laissez au frais toute une nuit.



Laissez reposer la terrine

Servez avec une bonne salade et vos viandes grillées au barbecue!



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic