

# **Terrine de légumes à l'agar-agar (vegan)**

**Terrine de légumes à l'agar-agar**



## ***Ingrédients pour 6 personnes :***

- 4 échalotes
- 3 petites aubergines
- 3 courgettes
- 2 poivrons rouges
- 2 gousses d'ail
- 200 ml d'eau froide
- 1 cube de bouillon de légumes
- 4 c. à soupe de sauce tomate
- 1 c. à café rase d'agar-agar
- Huile d'olive

## ***Déroulement de la recette :***

1. Dans un premier temps, préparer les poivrons : les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner dans le four préalablement préchauffé à 210° (th.7) pendant 35 minutes, en prenant soin de les retourner à mi-cuisson. Les placer dans un sachet que l'on refermera, le temps qu'ils refroidissent, une dizaine de minutes environ. Ôter les grains ainsi que la peau et couper en lamelles.
2. Préparer les aubergines et les courgettes : laver les légumes, couper les extrémités et les couper en lamelles de 0,5 cm environ, dans le sens de la longueur. Les placer dans un grand plat allant au four, arroser d'huile d'olive puis enfourner à 200° (th.6/7) pour 40 minutes.
3. Laisser refroidir les légumes.
4. Peler les échalotes et les gousses d'ail et les hacher très finement, au robot ou à la main.
5. Verser l'eau dans une casserole avec le cube de bouillon, la sauce tomate et l'agar-agar. Porter à ébullition puis maintenir l'ébullition une minute avant de couper le feu, tout en mélangeant.

6. Tapisser un moule à terrine de film alimentaire et verser un peu de bouillon. Déposer la moitié des lamelles d'aubergines, puis de poivrons, puis de courgettes. Parsemer de moitié d'échalotes/ail et verser la moitié de bouillon sur les légumes. Déposer le reste des lamelles d'aubergines, de poivrons puis de courgettes. Parsemer d'échalotes/ail et verser le restant du bouillon sur les légumes.
7. Placer au réfrigérateur 2 à 3 heures.



[themoneytizer id=13364-16]