Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2009)
Heft: 3

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Terrine de légumes d'été

Légumes grillés
3 poivrons rouges
3 poivrons jaunes
4 courgettes moyennes
250 g de copeaux de tomates confites*
0,5 dl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
sel, poivre du moulin

Caviar d'aubergines
2 aubergines moyennes
0,5 dl d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

Gelée de légumes
3 dl de bouillon de légumes*
3 feuilles de gélatine

Légumes grillés
Éplucher les poivrons (rouges et jaunes) et les couper en deux – Enlever les graines et les parties blanches – Déposer dans un plat à gratin avec une gousse d'ail, la brindille de thym et un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer – Couvrir avec du papier d'aluminium – Cuire dans un four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes. Égoutter – Réserver le jus de cuisson des poivrons – Tailler les courgettes en fines bandes de 3 mm d'épaisseur à la mandoline – Quadriller rapidement tous ces légumes (courgettes et poivrons) sur un gril chauffé et huilé – Mariner avec le jus de cuisson des poivrons pendant 20 minutes.

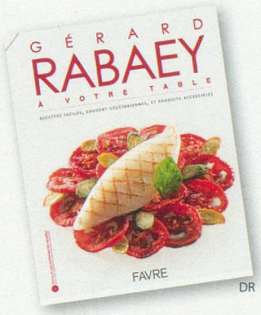
Caviar d'aubergines
Couper les aubergines dans le sens de la longueur après avoir enlevé les 2 extrémités – Placer dans un plat. Verser un filet d'huile d'olive par-dessus – Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium – Mettre au four à 180°C pendant 35-40 minutes – Sortir l'aubergine du four – Travailler à la fourchette avec un peu d'huile d'olive – Saler et poivrer.

Gelée de légumes
Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes – Faire cuire le bouillon de légumes – Hors du feu, incorporer la gélatine – Egoutter – Laisser refroidir avant l'utilisation.

Terrine (montage)
Recouvrir un moule de papier film alimentaire – Chemiser avec des bandes de courgettes préalablement grillées – Tapisser de caviar d'aubergine tous les côtés de la terrine – Monter la terrine par couches successives de poivrons grillés en alternant les couleurs – Couler un peu de gelée de légumes entre chaque couche – Disposer au centre les copeaux de tomates confites – Finir avec le caviar d'aubergine sur le dessus avant de rabattre avec les bandes de courgettes – Refermer avec le film alimentaire – Réserver au frais une nuit en mettant un poids sur la terrine.

Vinaigrette
Dans un saladier, réunir le vinaigre balsamique, le jus de cuisson des poivrons et l'huile de basilic.

Livré. Dédicacé!
Commandez le livre *Gérard Rabaey, à votre table,* offre en page 80). Et vous le recevrez dédicacé par Gérard Rabaey.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch