

Terrine de ricotta aux poivrons

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Réfrigération une nuit

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 gros poivrons rouges

2 gros poivrons jaunes

600 g de ricotta

1 gousse d'ail hachée

4 c à s de fines herbes mélangées (persil, ciboulette, aneth, cerfeuil....)

5 feuilles de gélatine

2 c à s d'huile de noix

Sel et poivre

La veille faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Couper les poivrons en 2, les épépiner et les passer sous le grill du four jusqu'à ce que la peau se boursoufle. Mettre alors les poivrons dans un sac plastique ou dans de l'alu pendant 30 mn puis les peler.

Fouetter la ricotta avec la gousse d'ail hachée, sel et poivre et lui ajouter la gélatine égouttée que vous aurez fait fondre à feu doux en remuant dans une casserole. Bien mélanger.

Partager le mélange en 2 et dans une moitié ajouter les herbes ciselées, dans l'autre l'huile de noix.

Tapisser une terrine de papier film en le laissant déborder. Dans le fond de la terrine disposer 2 lanières de poivron rouge et 2 lanières de poivron jaune, recouvrir de ricotta aux herbes.

Alterner les couches de poivron rouge, de ricotta à l'huile de noix, puis de poivron jaune et de ricotta aux herbes. Terminer des lanières de poivrons.

Rabattre les bords du film et laisser prendre au frigo toute une nuit.

Le jour même, démouler la terrine et la trancher. J'ai accompagné d'une vinaigrette au pesto rosso.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>