



## *Terrine d'aubergines et de poivrons au cumin*



500g de chair de poivrons rouges, 2 paquets d'aubergines pré frites surgelées, 200g de crème épaisse, 4 oeufs, graines de cumin, sel, poivre.

Griller les poivrons enfermés dans du papier alu au four, les refroidir, les éplucher. Epépiner et égoutter. Mixer avec les oeufs, la crème et assaisonner.

Couper à l'emporte pièce des ronds d'aubergines ss les dégeler.

Dans des ramequins individuels huilés, mettre une rondelle d'aubergine recouvrir de bp de graines de cumin puis de crème de poivrons, remettre une rondelle d'aubergine + cumin, terminer par la crème de poivrons et cuire au bain-marie à 180° 50mn à 1 heure environ, à vérifier. Servir froid accompagné des lamelles de fromage de chèvre frais parsemée de cumin et de piment d'Espelette. Décorer l'assiette avec des tomates cerise par exemple.

On peut faire cette terrine dans un moule à cake huilé.



La cuisine de Mercotte  
Essais, réalisations et recettes au quotidien!