

Terrine aux poivrons



Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 1 poivron jaune
- 250 g de feta
- 250 g de mascarpone
- 2 feuilles de gélatine
- 10 cl de lait
- huile - sel - poivre

2 façons pour éplucher les poivrons :

1. Allumez le gril du four à 250°C. Déposez les poivrons lavés sur la plaque du four et faites-les griller sur toutes les faces en les tournant de temps en temps. Lorsque la peau est noire et boursouflée, enfermez-les dans un sac en plastique et laissez reposer 20 min environ.
2. Epluchez les poivrons à l'aide d'un économe.

Ensuite, épépinez-les et détaillez-les en lanières. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez le lait. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien. Dans un saladier, émiettez la feta puis incorporez le mascarpone, ajoutez le lait, salez et poivrez.

Dans un moule à cake tapissé d'un film étirable, disposez en alternant les lanières de poivrons et la préparation. Finissez par les poivrons. Couvrez, posez du poids par-dessus (une brique de lait par exemple) et placez au frais pendant 3 heures minimum.

Démoulez et servez frais.