

Mille-feuille de légumes d'été

Préparation : 45 mn

Cuisson 1 h

Réfrigération : 12 h

Les ingrédients pour 4 personnes (5-6 personnes)

4 aubergines

500 g de tomates

500 g d'oignons

200 g de tomates séchées (150 g)

3 gousses d'ail

50 g de parmesan

1 c à s de pignons de pin

1 bouquet de basilic

1 c à s de thym

4 feuilles de gélatine (8 g)

25 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler les tomates et les couper en dés (je ne les ai pas pelées). Les mettre dans une passoire placée sur une casserole, saupoudrer de sel et laisser égoutter.

Peler et hacher les oignons et 2 gousses d'ail.

Dans une cocotte mettre à compoter doucement dans 3 c à s d'huile les oignons et l'ail avec sel, poivre et thym en remuant de temps en temps. Quand ils sont bien compotés et ne rendent plus d'eau laisser refroidir.

Laver et essuyer les aubergines et les couper en tranches de 1 petit cm d'épaisseur dans la longueur en éliminant la première et la dernière tranche recouvertes de peau. Les huiler sur les 2 faces avec un pinceau et griller soit dans une poêle soit sur un grill pendant 4 mn environ par face. Procéder en plusieurs fois. Réserver.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, porter à ébullition la casserole contenant l'eau des tomates qui s'est écoulée et hors du feu ajouter les feuilles de gélatine ramollies et égouttées.

Dans un saladier mélanger la compotée d'oignons, les dés de tomates, les tomates séchées coupées en morceaux et l'eau des tomates à la gélatine.

Huiler légèrement un plat rectangulaire, tapisser le fond de tranches d'aubergines grillées (1/3 des tranches), recouvrir de la moitié du mélange aux tomates, mettre une autre couche d'aubergines, le reste de tomates puis terminer par les dernières tranches d'aubergines. Couvrir le plat film étirable et laisser au frais 12 h.

Le lendemain préparer un pesto en mixant les feuilles du bouquet de basilic avec la dernière gousse d'ail pelée, le parmesan coupé en petits morceaux, les pignons de pin, sel et poivre. Ajouter 5 c à s d'huile d'olive et mixer par à-coups pour obtenir un pesto homogène.

Couper le mille-feuille en parts, disposer les parts sur les assiettes et ajouter une touche de pesto. Servir frais.

Vin conseillé : un Baux-de-Provence rosé

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>