Terrine de lentilles vertes au chèvre frais et poivrons rouges

09/01/2019 à 14h23

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300g de lentilles vertes
- 1 oignon épluché
- 1 à 2 carottes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe d'agar-agar (12 g) ou de gelée pour 1 litre de jus de cuisson
- 2 poivrons rouges
- 1 fromage de chèvre frais en faisselle
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Préparation :

- Dans une casserole, mettez les lentilles, les carottes, l'oignon, le bouquet garni et l'huile d'olive ;
- Salez, poivrez et recouvrez d'eau bien au-dessus du niveau des lentilles ;
- Mettez à cuire à petite ébullition pendant 35 minutes (les lentilles doivent être cuites mais rester fermes) ;
- Pendant ce temps, lavez les poivrons et allumez le four à 180°C ou le gril ;
- Passez les poivrons au four 10 minutes pour qu'ils soient bien colorés et que la peau soit éclatée. A la sortie du four passez-les sous le robinet d'eau froide puis laissez-les refroidir complètement ;
- Coupez le chèvre en rondelles ;
- Une fois les lentilles cuites, égouttez-les et récupérez un litre de jus de cuisson ;
- Mettez à bouillir le jus en incorporant la gelée d'agar-agar préalablement diluée dans un peu d'eau chaude. Portez à ébullition en remuant sans cesse ;
- Tapissez le fond de la terrine de papier film ;
- Puis montez la terrine : mettez une couche de lentilles, un peu de gelée, une couche de poivrons rouges grillés, une couche de lentilles, un peu de gelée, une couche de chèvre, une couche de lentilles, un peu de gelée ;
- Placez la terrine au réfrigérateur au moins 4 heures avant de servir.

L'astuce du chef :

Il est important de bien passer les poivrons au four et de les refroidir sous l'eau ensuite. Ainsi la peau se retire très facilement. Cette terrine peut se préparer 24h à l'avance et se sert très fraiche.