

## Légumes en Gelée



### Ingrédients :

1 Tomates  
1 Poivron rouge  
1 Poivron vert  
1 Poivron Jaune  
4 brins de brocoli  
Une branche de basilic frais  
1 courgette  
4 à 5 olives noires dénoyautées  
De la préparation pour gelée (gélatine en feuilles)  
Sauce soja  
Piment d'Espelette en poudre.

### *Préparer la gelée*

Doubler la dose de gélatine pour ½ litre d'eau, ajouter un peu de sauce soja et une pointe de piment d'Espelette.

### **Préparer les Légumes**

Dans une casserole mettre à bouillir ½ litre d'eau.

Couper la tomate en quatre puis ôter les pépins pour ne garder que la chair extérieure.

Faire blanchir rapidement les quatre morceaux dans l'eau bouillante, retirer les puis ôter la peau. Réserver les morceaux bien égouttés.

Couper la courgette en quatre dans le sens de la longueur en ayant ôté les deux bouts, faire blanchir rapidement puis égoutter et réserver.

Ébouillanter les poivrons jusqu'à ce que la peau cloque un peu. Ôter les de la casserole puis ôter la peau et les pépins tout en les coupant en quatre. Réserver bien égoutté.

Faire blanchir le brocoli rapidement, égoutter et réserver le.

### **Préparer le moule**

Prendre un moule à cake ou un plat à pâté rectangulaire et profond.

Garnir le moule avec du film transparent pour micro ondes. Le film doit largement déborder du moule pour pouvoir ensuite se replier entièrement sur la préparation.

Verser un fond de gelée encore tiède (presque froide, puis poser sur le fond une première couche de poivrons, disposer quelques feuilles de basilic et quelques olives puis une couche de tomates.

Puis disposer à votre convenance le reste des légumes en ajoutant à chaque couche quelques feuilles de basilic.

Terminer par une couche de poivrons pour avoir une couche homogène.

Compléter la gelée après avoir presser les légumes (pas d'excès de gelée, elle ne sert que pour assembler le tout.).

Refermer la préparation avec les pans de film et presser une nouvelle fois pour chasser l'air. Poser un couvercle taillé dans un carton rigide et mettre un léger poids pour maintenir pressé.

Disposer le moule dans la partie froide de votre réfrigérateur, mais surtout pas dans le freezer ou le congélateur.

Attendre 12 à 18h.

Sortir et démouler.

### *Pour servir*



Découper des tranches avec un couteau bien affuté en conservant le film ce qui permet de maintenir le bloc de manière homogène.

Disposer une tranche par personne dans une assiette à dessert puis entourer de

filets d'anchois à l'huile ou de tranche de saumon fumé émincées.

Aroser la tranche de légumes avec une vinaigrette améliorée ( fines herbes, paprika, etc..) .

### *Variantes*

Il est possible de remplacer les courgettes par des asperges, les brocolis par des fonds d'artichauts, etc..

Seule contrainte, il faut que les couches inférieures et supérieures soient constituées de matériaux aussi homogènes que les poivrons ( aspects et tenue).