

## Terrine d'aubergine au cumin

- Une boîte de purée d'aubergine de 280 g
- 4 œufs + un jaune
- Une gousse d'ail, Sel, poivre
- ½ cuillères à café de cumin en poudre
- 300 ml de coulis de tomate en boîte
- 3 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool

Faire une purée d'aubergine en faisant fondre un oignon dans de l'huile d'olive. Quand il est translucide, ajouter une grosse aubergine coupée en petits dés. Laisser mijoter à feu doux 30 minutes et mixer pour faire une purée homogène.

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C) et préparer un bain-marie.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, ajouter la boîte de purée d'aubergines, du sel, du poivre, une gousse d'ail écrasée, la demi cuillère à café de cumin en poudre. Bien mélanger pour obtenir une purée homogène. Verser dans un petit moule à cake chemisé d'un papier sulfurisé beurré.

Faire cuire 30 minutes au bain-marie au four thermostat 6 (180°C). Laisser refroidir et garder au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Préparer la sauce d'accompagnement en ajoutant le vinaigre, du sel et du poivre au coulis de tomate. Servir la terrine froide, accompagnée de son coulis de tomate acidulé. [www.sene.name](http://www.sene.name)

## Terrine d'aubergines au coulis de tomates

- 1 kg d'aubergine - - 500 g de poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de fines herbes
- 2 cuillères à soupe de crème
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre - 6 oeufs
- tomates, ail, oignon, thym, laurier

Couper les aubergines en deux dans la longueur, tailler la chair en croisillons, ajouter la moitié de l'huile d'olive.

Les passer au four chaud 25 à 30 mn.. La chair est cuite quand une cuillère s'enfonce facilement et que la pulpe se détache.

Passer les poivrons rouges au four jusqu'à ce que la peau noircisse puis l'enlever. Vider les aubergines de leur pulpe, les hacher au couteau ou au mixeur, puis y ajouter 4 oeufs et le reste de l'huile d'olive en mélangeant bien.

Passé les poivrons au mixeur avec l'ail et les herbes, y incorporer 2 oeufs, la crème fraîche, le sel et le poivre.

Huiler une terrine, alterner une couche d'aubergines, une couche de poivrons et une couche d'aubergines.

Cuire au four 1 h au bain-marie.

Refroidir et démouler.

Servir avec un coulis de tomates préparé à l'aide de tomates bien mûres, d'ail, oignon, thym et laurier.

[www.sene.name](http://www.sene.name)