

Pressée de courgettes, fenouil et citron confit à l'estragon, pain de campagne grillé à l'huile pimentée

Pressée de légumes

Mélanger la gélatine trempée et la gelée de légumes. Tapisser une terrine (de 15 cm de long par 8 de large) de papier film en le laissant dépasser. Disposer dans le fond une couche de lanières de courgettes blanchies en laissant dépasser les extrémités, puis chemiser en alternant les bâtonnets de carottes et de céleri. Badigeonner légèrement de gelée chaque nouvel ingrédient de la terrine. Continuer avec une couche de fenouil puis une autre de tomate confite, l'artichaut à mi-hauteur, le citron, etc. Rabattre les lanières de courgettes sur le dessus du moule, puis le papier film de manière à bien refermer le tout. Presser à l'aide d'une planchette et d'un poids et laisser reposer 8 heures au frigo.

Garniture

Faire mariner à l'huile d'olive les biseaux de céleri, d'olive et de courgette.

Finitions

Démouler la pressée de légumes en retirant simplement le papier film et découper 8 tranches. Disposer sur les assiettes et napper de la marinade de légumes. Rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le poivre mignonnette. Décorer les assiettes avec quelques gouttes de jus de tomate, quelques gouttes de balsamique et les pluches de cerfeuil.

Ingrédients pour 8 personnes

Pressée de légumes

100 g bâtonnets carottes cuits à l'anglaise
100 g bâtonnets de céleri cuits à l'anglaise
50 g courgettes blanchies, taillées en fines lanières
100 g fonds d'artichauts, cuits dans un blanc
30 g fines tranches de citron confit au sel
100 g fenouils cuits à l'anglaise, coupés en deux
40 g pétales tomates confites (voir p. 134)
2 dl gelée de légumes (voir bases)
6 g gélatine trempée

Garniture

20 g biseaux de céleri
20 g biseaux de courgettes
20 g biseaux d'olives noires
1 dl huile d'olive

Finitions

5 cl jus de tomate
3 cl vieux balsamique sirupeux
pluches de cerfeuil
pluches d'aneth
mignonnette de poivre,
fleur de sel

