

Terrine de légumes à la marjolaine

Pour 6 personnes

- Faites tremper 200 g de mie de pain dans un peu de lait.
- Pelez et épépinez un poivron rouge, un jaune et un vert ; puis coupez les en petits dés d'environ 1cm.
- Prenez 4 belles tomates : ébouillantez les, épépinez les après les avoir pelées ; concassez les au couteau et laissez égoutter 30 mn.
- Coupez 5 petites courgettes en cubes.
- Faites revenir 4 oignons nouveaux émincés finement ; ajoutez y les poivrons, puis les dés de courgette et les tomates. Salez, poivrez, saupoudrez d'une cac de thym frais et d'une cac de marjolaine effeuillée, ainsi que d'une gousse d'ail hachée.
- Huilez un moule à cake. Battez 6 œufs avec 1 pincée de cayenne, du sel et du poivre. Ajoutez la mie de pain essorée, la fondue de légumes, 3 cas de basilic et une d'estragon.
- Versez la préparation dans le moule. Couvrez de papier sulfurisé et enfournez au bain-marie à thermostat 8 (240°C) pour environ 1 h ; vérifiez la cuisson avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.
- Après refroidissement de la terrine, entreposez la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Servez la en tranches, accompagnée d'une concassée de tomates au basilic et d'une salade.

Pour votre information, la marjolaine est aussi appelée origan