



Lasagne aux légumes confits, huile de basilic

20/11/2012 à 12h06

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 300 g de tomates bien mûres (3 tomates moyennes)
- 1 bouquet garni (vert de poireau, tiges de persil, thym et laurier)
- 2 jaunes d'œufs
- 2 feuilles de gélatine ou d'agar-agar
- 4 grandes feuilles de riz
- 1 bouquet de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 orange
- une poignée de mesclun (petites salades mélangées)
- sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Préparez un coulis de poivrons rouges avec 2 poivrons cuits à four chaud, refroidis dans une poche en plastique, pelés, épépinés et mixés avec 5 cl d'eau et le jus d'une orange. Réservez au frais;
- Pelez les poivrons rouges restants et les poivrons verts avec un couteau économe. Ouvrez-les en deux, retirez les graines et les cloisons blanches, taillez la chair en petits dés. Ébouillantez, pelez et épépinez les tomates. Récupérez la pulpe et le jus filtré. Pelez l'oignon et émincez-le finement. Pelez la gousse d'ail, coupez-la en deux et retirez le germe. Émincez-la. Confectionnez le bouquet garni en ficelant dans le vert de poireau quelques tiges de persil, un brin de thym et une feuille de laurier;
- Réunissez l'oignon et l'ail dans une casserole, couvrez et faites cuire sur feu très doux, avec un verre d'eau, sans coloration, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et fondant. Ajoutez les dés de poivron rouge et laissez étuver doucement pendant 10 minutes;
- Ajoutez les dés de poivron vert et poursuivez la cuisson doucement à couvert pendant 10 minutes. Ajoutez enfin la pulpe des tomates et leur jus, ainsi que le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire tout doucement pendant une heure. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement;
- Passez les légumes à la passoire fine, jetez le bouquet garni et récupérez le jus. Mettez les légumes de côté dans un saladier. Versez le jus dans une casserole et portez à ébullition. Par ailleurs, battez les deux jaunes d'œufs dans une jatte avec un fouet. Versez le jus bouillant dessus et liez en continuant à fouetter jusqu'à consistance homogène;
- Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine (ou d'agar-agar) dans un bol d'eau, puis égouttez-les et faites-les fondre pendant 10 secondes dans le four à micro-ondes. Incorporez-les ensuite à la préparation précédente aux jaunes d'œufs. Versez le tout sur les légumes confits et mélangez intimement. Réservez au frais;
- Préparez l'huile de basilic en mixant les feuilles du bouquet, lavées et épongées, avec l'huile d'olive salez légèrement;
- Faites tremper les feuilles de riz pendant 10 minutes dans de l'eau froide. Taillez-les ensuite à l'emporte pièce rond. Il vous faut trois ronds de feuille de riz pour chaque assiette. Placez un cercle en inox sur une assiette. Déposez au fond une feuille de riz du même diamètre, badigeonnez d'un peu d'huile de basilic;
- Coulez un peu de légumes liés sur 1 cm d'épaisseur, posez un disque de feuille de riz, répétez l'opération et terminez par une feuille de riz. Lorsque les quatre assiettes sont terminées, réservez pendant une heure au réfrigérateur;
- Pour servir, retirez les cercles en inox, badigeonnez-le dessus d'huile de basilic, saucez avec le coulis de poivrons rouges et le mesclun assaisonné.

