

## Pressé de légumes confits

4 tomates bien charnues Coeur de Boeuf  
2 poivrons rouges  
1 poivron orange  
3 courgettes  
quelques brins de thym  
une échalote  
deux cuillerées à soupe de vinaigre de Banyuls  
20 cl d'huile d'olive

Coupez les courgettes en longues lamelles dans le sens de la longueur, assaisonnez-les et faites-les saisir rapidement dans la poêle avec un peu d'huile d'olive. Elles doivent juste un peu ramollir.

Incisez puis plongez les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes, plongez-les ensuite dans de l'eau glacée. Pelez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Déposez-les dans un plat à tarte avec un filet d'huile d'olive, du thym, du sel et du poivre et laissez-les confire au four une heure à 100°C. Les tomates doivent rester souples et moelleuses.

Coupez les poivrons en quartiers, retirez les graines et les parties blanches. Avec un économe, épluchez les quartiers de poivrons crus et faites-les confire à la poêle sans trop de coloration avec un peu d'huile d'olive. En fin de cuisson, déglacez-les avec le vinaigre de Banyuls.

Tapissez un plat à cake avec du film transparent, montez la terrine commençant par les courgettes puis en alternant les différents ingrédients. Rabattez le film transparent, lestez et réservez toute une nuit au réfrigérateur. Coupez la terrine avec un couteau très aiguisé ou un couteau électrique.

