

Pressé de filet de veau aux légumes confits

- 300 g de mignon de veau
- 1 grosse aubergine
- 2 tomates fermes mais bien mûres
- 1 courgette
- 100 g de poivrons rouges grillés sans peau (en bocal)
- 1 échalote
- 2 brins de thym frais
- 5 cl d'huile d'olive

Dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, faites saisir le filet mignon de veau 2 minutes de chaque côté. Laissez reposer la viande sur une assiette, le filet mignon de veau doit être rosé. Dans la même poêle, dans les sucs de cuisson du veau, faites saisir la courgette taillée en lamelles dans le sens de la longueur, assaisonnez-les et réservez-les dans une assiette. Ajoutez un peu d'huile dans la poêle et faites colorer l'aubergine coupée en tranches épaisses. Quand elles sont bien moelleuses, réservez-les sur du papier absorbant. 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 cuire au four 10 à 180 °C. Les tomates doivent rester souples et moelleuses sans être trop cuites. Chemisez un moule à cake de film transparent, étalez les bandes de courgettes en puis une couche de lamelles d'aubergines. Assaisonnez légèrement de fleur de sel et de poivre mignonette, déposez le filet mignon de veau (vous pouvez le tailler en deux morceaux pour l'adapter aux dimensions du moule), puis recouvrez de lamelles de poivrons rouges grillés, de courgettes, d'aubergines et de tomates en alternant les couleurs. Rabattez le film transparent, lestez la terrine et réservez toute la journée au réfrigérateur. Servez ce pressé de filet de veau aux légumes confits avec une salade d'herbes.

