

## Terrine de poivrons à la polenta

Waiting for the sun.  
<http://christlor.sirdelor.net/>



### Ingrédients pour 6 personnes

- 500 ml d'eau + 1 bouillon cube
- 4 poivrons de deux couleurs différentes
- 85 g de polenta
- 2 œufs
- 70 g de chavrou
- 50 g de crème entière
- sel, poivre

Mettre les poivrons sur une grande plaque. Enfourner position grill, pour plusieurs périodes de 10 minutes. Les retourner à la fin de chaque période, et ce plusieurs fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien cloqués de tout côtés.

Les sortir du four, laisser refroidir 5 minutes et les enfermer dans une poche plastique. Laisser complètement refroidir.

Faire bouillir l'eau et y diluer le cube. Ajouter la polenta et faire cuire doucement sur feu doux en remuant pour faire épaissir.

Laisser refroidir.

Peler et épépiner les poivrons, en couper deux en lamelles pour garnir le fond d'un moule à cake. Couper les autres en cubes. Les égoutter 10 minutes dans une passoire.

Mélanger au fouet la polenta refroidie, les œufs, le fromage et la crème.

Allumer le four th6, 180°C. Dans un moule à cake bien beurré, déposer au fond les lamelles de poivrons en alternant les couleurs.

Recouvrir avec la moitié de la polenta. Déposer ensuite les poivrons coupés en cubes et bien égouttés. Recouvrir avec le reste de polenta et enfourner pour 50 à 60 minutes.

A la sortie du four, laisser refroidir 10 minutes puis démouler et servir aussitôt.