La recette. Terrine d’aubergine au plantain

Ingrédients :

- 50 g de feuilles de plantain
- 2 aubergines
- 1 poivron
- 100 g d’olive
- 100 g de mozzarella
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Un gousse d’ail
- Une échalote
- sel poivre

Lavez et faire bouillir les feuilles de plantain. Lavez, coupez et cuire à l’étouffée 10 minutes dans une poêle, les aubergines, le poivron, les feuilles de plantain. Puis ajoutez l’huile d’olive, l’ail, l’échalote, curry. Cuire à nouveau 10 minutes. Ensuite écrasez à l’aide d’une fourchette tout en retirant le surplus d’eau. Dans un saladier battre les œufs, y ajouter le contenu de la poêle, la mozzarella et les olives, salez, poivrez.
Versez le mélange dans un plat à terrine et cuire 30 minutes, à servir tiède.