

TERRINES DE COURGETTE ET DE POIREAU À LA CITRONNELLE

Terrine

200 g de courgette coupée en dés
200 g de blancs de poireaux émincés
300 g de pommes de terre coupées en dés
sel-poivre
15 g de margarine végétale
500 ml d'eau
6 g d'agar agar
25 g de feuilles de citronnelle

Vinaigrette

Huile d'olive
Un peu de lait de soja non sucré
1/2 tasse de thé à la citronnelle
vinaigre
sel-poivre
½ c. à c. de moutarde

Dans une casserole, faire fondre la margarine et y faire revenir à feu doux les légumes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Assaisonner selon le goût de sel et de poivre. Passer ensuite la purée au chinois.

Porter l'eau à ébullition et y faire macérer la citronnelle pendant 20 minutes. Ôter les feuilles de citronnelle, incorporer en fouet-

tant l'agar agar et porter à nouveau à ébullition. Incorporer le mélange à la purée de légumes.

Huiler 8 ramequins et y verser la préparation. Placer au réfrigérateur plusieurs heures, jusqu'à ce que la terrine soit prise.

Fouetter ensemble les éléments de la vinaigrette. Démouler les terrines sur les assiettes de service (en passant une lame de couteau mouillée sur le pourtour) et servir, garnies de feuilles de citronnelle et de vinaigrette.