

VERRINES DE CHÈVRE FRAIS AU COULIS DE POIVRONS ROUGES

Mercredi 14 Septembre 2016

L'été ne nous quitte plus et une petite entrée froide est toujours bien appréciée



Verrines de chèvre frais au coulis de poivrons rouges : 4pp- 4 sp par verrine

- 8 carrés frais Gervais à 0 % soit 200g
- 100 g de chèvre frais type petit billy
- 200 g de crème à 4 %
- 4 feuilles de gélatine
- 250 g de poivrons rouges*
- piment d'Espelette
- sel
- 2 cuillérées à café d'épices italiennes Thiriet

Mettre les poivrons sous le gril, les retourner plusieurs fois

jusqu'à ce que leur peau noircisse et craquelle. Les mettre dans un sac en plastique et les laisser refroidir. Puis les peler, les mixer le plus finement possible, les assaisonner : sel, épices italiennes et mettre au frais

Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant minimum 10 minutes

Fouetter les carrés frais Gervais, le chèvre et la crème (garder 4 cuillérées à soupe) ensemble.

Essorer la gélatine et la dissoudre hors feu dans les 4 c à soupe de crème mises de côté et préalablement chauffées. Rajouter à la préparation précédente et mixer avec une pincée de piment d'Espelette et un peu de sel si nécessaire. Verser dans les verrines et mettre au frais minimum 2 heures

Au moment de servir, verser le coulis de poivrons sur la mousse de chèvre.

Vous pouvez prendre de l'agar agar à cuire 2 minutes dans la crème mais la mousse sera plus compacte

Mes verrines sont de bonne taille et copieuses. Pour des verrines plus petites (8 verrines) compter 2pp- 2 sp. Tout dépend de l'appétit de chacun.

Pour le repas : verrine de chèvre frais au coulis de poivrons rouges (4 pp- 4 sp) – 2 tranches de pain de mie toastées ww (2 pp- 2 sp) – papillote de cabillaud aux poireaux (4pp- 2 sp) – 1 petite grappe de raisin. Total : 10pp- 8 sp

Très bon mercredi