

Verrines

Verrines de chèvre nigelle, gelée de poivrons et pesto d'épinard


3h20
20 min
0
3h
196

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Mousse de chèvre

100 g **Chèvre**
 0.5 **Yaourt**
 1 c. à soupe **Graines de nigelle**
 1 **Jus de citron**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Tabasco**
 1 **Piment d'Espelette**

Gelée de poivrons rouges

1 **Piment(s)**
 0.5 **Concombre**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 2 g **Feuille de gélatine**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 c. à café **Vinaigre de Xérès**
 1 **Tabasco**
 5 goutte(s) **Jus de citron**

Étape 1

Préparation des ingrédients de la gelée

- 1 Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- 2 Couper le poivron en deux, l'épépiner et le couper grossièrement.
- 3 Couper le concombre en deux, puis en quatre dans la longueur. L'épépiner et le couper en gros dés. Réserver avec le poivron.
- 4 Eplucher et dégermer l'ail. Réserver avec les légumes.

Étape 2

Confection de la gelée

- 1 Passer le poivron, le concombre et l'ail à la centrifugeuse.
- 2 Prélever le jus, en prélever 5cl dans un bol. Passer le bol 25 secondes au micro-ondes.
- 3 Essorer la gélatine et l'incorporer au jus chaud. Bien mélanger à la cuillère jusqu'à ce qu'elle ait complètement fondu.
- 4 Y ajouter le reste du jus de poivron et concombre, une

pointe de sauce piment antillaise ou de tabasco, du sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron.

- 5 Bien mélanger, ajouter une cuillère de vinaigre de xérès et réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation de la mousse de chèvre

- 1 Dans un bol, détendre le fromage de chèvre avec le yaourt jusqu'à obtenir la consistance voulue. Le mélange doit être un peu souple.
- 2 Assaisonner avec du jus de citron, du sel, du piment d'Espelette, de la sauce piment ou du tabasco, et des graines de nigelle. Bien mélanger entre chaque.
- 3 Utiliser une poche à douille pour dresser la mousse de chèvre.
- 4 Remplir les verrines à moitié avec la mousse.
- 5 Égaliser la couche en tapotant les verrines sur un torchon plié.
- 6 Verser la préparation à gelée dans l'entonnoir à piston. Recouvrir la couche de chèvre avec la gelée en laissant un demi centimètre en haut de la verrine.
- 7 Réserver les verrines au frais pendant au moins deux heures.

Étape 4

Préparation du pesto

- 1 Dans un blender, mettre les pousses d'épinard et la roquette. Ajouter du sel, du piment d'Espelette, 2 à 3 glaçons et de l'huile d'olive.
- 2 Mixer quelques minutes pour obtenir une pâte. Quand le mélange est homogène, verser dans une poche à douille non coupée.
- 3 Pose la poche pointe en haut dans un petit récipient et réserver au réfrigérateur en attendant le dressage.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les verrines et le pesto du réfrigérateur.
- 2 Couper la poche à douille en biseau et verser une fine couche sur la gelée verte. Ajouter un peu de mélasse de grenade au centre.

Pesto

40 g **Pousses d'épinard**
40 g **Roquette**
2 **Glaçon(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
8 cl **Huile d'olive**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Mélasse de Grenade**