

Mousse d'ail et vinaigrette au café



Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : au moins 6 h (faire la terrine la veille c'est mieux)

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 têtes d'ail

100 g de poudre d'amandes

100 g de mie de pain de mie

250 g de lait

250 g de crème liquide entière

8 cl d'huile d'olive

3 blancs d'oeuf

12 g de gélatine

100 g de pousses d'épinard

Sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette (prévoir le double des proportions pour toute la terrine)

1 c à s de café espresso

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Éplucher les gousses d'ail, les couper en 2 et retirer le germe si nécessaire. Les mettre dans une casserole d'eau et porter à ébullition, puis égoutter aussitôt. Répéter 7 fois cette opération.

Dès que les gousses ont été égouttées pour la dernière fois les remettre dans la casserole avec la crème et cuire 5 mn (attention que la crème ne déborde pas, bien surveiller).

Mixer pour obtenir une purée fine.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Ajouter la gélatine égouttée à la purée d'ail. Saler et poivrer. Bien mélanger.

Dans un saladier mettre la poudre d'amandes et la mie de pain. Verser le lait et l'huile d'olive, mélanger et laisser gonfler 10 mn. Incorporer ensuite la purée d'ail et rectifier l'assaisonnement.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Tapisser un moule à terrine de film étirable (humidifier légèrement le moule avant de mettre le film pour plus de facilité) et verser la mousse d'ail dans la terrine. Réserver au réfrigérateur 6 h au moins.

Équeuter et laver les pousses d'épinard. Préparer la vinaigrette.

Pour le service sortir la mousse de la terrine et la tailler en tranches 1 cm après avoir retiré le film. Compter 2 tranches par personne.

Répartir les pousses d'épinards sur le fond des assiettes, poser les tranches de mousse dessus et napper de quelques traits de vinaigrette. Donner un tour de moulin à poivre sur la terrine et servir de suite.

Surtout bien respecter les proportions café huile d'olive pour la vinaigrette, car trop de café nuirait à l'ensemble.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>