

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA AUX POIVRONS

(peut être préparée la veille)

Pour 14 mini coupelles de 5cl :

3 poivrons rouges - 25cl crème entière semi-épaisse ou liquide - 15cl lait entier - 2 gousses d'ail émincées - 3 feuilles de gélatine - 1 càc pulpe de piment d'Espelette - sel - poivre -

Griller au four non préchauffé à 180° (th.6) les poivrons entiers posés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. À mi-cuisson les retourner (ils sont un peu noircis). Les cuire jusqu'à ce que la peau se boursoufle et noircisse. Eteindre le four. Laisser les poivrons refroidir à l'intérieur. Les sortir, les peler, ôter les graines en les rinçant à l'eau. Les égoutter et les sécher sur du papier absorbant. Tremper les feuilles de gélatine en les glissant une par une dans l'eau froide (conseil de Christophe Michalak afin qu'elles ne collent pas entre elles).

Dans une casserole, chauffer tous les ingrédients et les poivrons à feu doux pendant 20 minutes. Retirer la casserole du feu. Essorer dans les mains les feuilles de gélatine. Les ajouter dans le mélange chaud. Remuer. Mixer (passer éventuellement au tamis). Verser dans les mini coupelles. Les poser sur un plateau, recouvrir de film alimentaire et les entreposer au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr