





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



3h20 20 min 3h 196 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS **CALORIES**

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.
- Eplucher et dégermer l'ail. Réserver avec les légumes.

Étape 2

Confection de la gelée

- 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

Ingrédients pour 6 personnes

Madame Mercotte

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

- pointe de sauce piment antillaise ou de tabasco, du sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron.
- Bien mélanger, ajouter une cuillère de vinaigre de xérès et réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation de la mousse de chèvre

- Dans un bol, détendre le fromage de chèvre avec le yaourt jusqu'à obtenir la consistance voulue. Le mélange doit être un peu souple.
- 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.
- Utiliser une poche à douille pour dresser la mousse de chèvre.
- 4 Remplir les verrines à moitié avec la mousse.
- Égaliser la couche en tapotant les verrines sur un torchon plié.
- 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.
- Réserver les verrines au frais pendant au moins deux heures.

Étape 4

Préparation du pesto

- 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.
- Mixer quelques minutes pour obtenir une pâte. Quand le mélange est homogène, verser dans une poche à douille non coupée.
- 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.
- 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