



Verrines

Verrines à la mousse de poivrons, feta et chips de jambon cru



1h **40 min** **20 min** **0** **217**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines

2 **Poivron(s)**
100 g **Feta**
4 c. à soupe **Fromage blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
2 c. à soupe **Jus de citron**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à café **Origan séché**

Ingrédients pour le dressage

2 tranche(s) **Jambon cru**

Étape 1

Préparation des poivrons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver les poivrons, le mettre dans un plat allant au four.
- 3 Enfourner et faire cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.
- 4 Les sortir du four et les laisser refroidir.
- 5 Les éplucher et les couper en deux.
- 6 Enlever la peau des poivrons car elle est indigeste.
- 7 Éliminer les pépins et les filaments blanc, les couper en lanières. Réserver.

Étape 2

Préparation de la mousse aux poivrons

- 1 Mettre les lanières de poivrons dans le mixeur.
- 2 Ajouter le fromage blanc, le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3 Mixer et réserver.

Étape 3

Préparation de la feta

- 1 Couper la feta en petits dés, les mettre dans un bol.
- 2 Les assaisonner avec l'huile d'olive et l'origan, réserver.

Étape 4

Préparation des chips de jambon

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre du papier sulfurisé sur la plaque du four.
- 3 Tailler les tranches de jambon en morceaux.
- 4 Disposer les morceaux de jambon sur le papier sulfurisé en les espaçant légèrement.
- 5 Enfournier à mi-hauteur. Faire cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- 6 Sortir les chips de jambon du four, les mettre sur du papier absorbant.
- 7 Laisser refroidir les chips de jambon pendant 5 minutes pour qu'elles deviennent croustillantes.

Étape 5

Dressage des verrines

- 1 Disposer la feta dans chaque verrine.
- 2 Recouvrir de mousse de poivrons.
- 3 Décorer avec les chips de jambon, en les enfonçant dans la mousse de poivron.
- 4 Servir frais.