Verrines

Verrines de purée de petits pois et gelée de tomate à l'agar-agar

3h25	10 min	15 min	3h	180
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème de petits pois

- 500 g **Petits pois**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 c. à soupe **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la gelée de tomates

- 3 **Tomate(s)**
- 100 g **Concombre**
- 0.5 **Poivron(s)**
- 2 c. à café **Concentré de tomate**
- 1 c. à café **Tabasco**
- 1 c. à café **Vinaigre de Xérès**
- 3 g **Agar-agar**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la crème de petits pois

1. Faire cuire les petits pois pendant 15 minutes dans une casserole remplie d'eau bouillante salée.
2. Les égoutter.
3. Laver et ciseler finement le persil.
4. Mixer les petits pois avec la crème liquide, le persil et assaisonner.
5. Verser la crème de petits pois dans des verrines.
6. Eventuellement passer la crème de petits pois au travers d'un chinois pour retirer les petites peaux.
7. Entreposer les verrines au congélateur pendant 1 heure en les recouvrant d'un papier film.
8. Mettre les verrines au congélateur permet à la crème de petits pois de se solidifier assez pour que la gelée de tomate ne coule pas dans la crème.
9. Ainsi, au moment du service, il y aura deux textures différentes : une crémeuse et une gélifiée.

Étape 2

Préparation de la gelée de tomate à l'agar-agar

1. Peler, épépiner et couper les tomates en dés.
2. Couper le concombre en deux dans la longueur. Racler l'intérieur à l'aide d'une cuillère pour l'épépiner, puis le couper en morceaux.
3. Préparer et émincer le poivron.
4. Mixer finement les tomates, le concombre, le poivron, le concentré de tomate, le tabasco et le vinaigre de Xérès. Assaisonner.
5. Verser la préparation dans une casserole et incorporer l’agar-agar.
6. Porter le jus à ébullition et laisser frémir pendant 2 minutes.
7. Il est important de verser l'agar agar à froid puis de porter la préparation à ébullition pendant 2 minutes afin que l'agar agar puisse développer son pouvoir gélifiant.
8. Rectifier l’assaisonnement si besoin.
9. Verser la gelée de tomate sur la crème de petits pois et entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures.