

*Verrines*

# Espuma de piquillos et vinaigre balsamique


**1h20**
**20 min**
**0**
**1h**
**189**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients  
pour 10 personnes

**Espuma de piquillos**

 500 g **Pimientos del piquillo**

 375 g **Crème liquide (fleurette)**

 6 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

 1 c. à soupe **Sucre semoule**

 3 feuille(s) **Feuille de gélatine**

 1 pincée(s) **Sel**

 1 c. à soupe **Herbes de Provence**

 3 **Feuille de pâte filo**

 3 c. à soupe **Huile d'olive**
**Étape 1**

Préparation de l'espuma de piquillos

- 1 Préchauffer le four à 160°C en chaleur statique.
- 2 Couper les piquillos à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide.
- 4 Mettre les piquillos dans le bol d'un mixeur avec le jus de conservation.
- 5 Il est possible de réaliser des piquillos grillés à la maison en les brûlant au chalumeau et en les enfournant à 160°C durant 30 minutes.
- 6 Mixer les piquillos jusqu'à obtenir une texture fine et homogène.
- 7 Filtrer la pulpe obtenue à l'aide d'un chinois au dessus du saladier.
- 8 Mettre une casserole sur feu vif avec le vinaigre balsamique et le sucre.
- 9 Essorer les feuilles de gélatines à la main et l'ajouter dans le vinaigre réduit. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 10 Retirer la casserole du feu lorsque le vinaigre a pris une consistance de sirop.

- 11 Mélanger le vinaigre réduit avec la pulpe de piquillos.
- 12 Ajouter la crème liquide et mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 13 Assaisonner avec du sel fin et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 14 Verser la préparation dans un bec verseur pour faciliter le remplissage du siphon.
- 15 Refermer le siphon et viser deux cartouches de gaz.
- 16 Réserver 1 heure au réfrigérateur

## Étape 2

### Préparation des croustillants aux herbes

- 1 Déplier les feuilles de brick.
- 2 Badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 3 Plier les feuilles et tailler chacune d'entre elles en 8 triangles.
- 4 Disposer les feuilles de brick sur une plaque de four.
- 5 Enfourner pendant environ 3 minutes à 160°C

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir les croustillants du four.
- 2 Saupoudrer les croustillants de sel fin, de piment d'Espelette et herbes de provence.
- 3 Ajouter un peu d'huile d'olive sur les croustillants à l'aide d'un pinceau.
- 4 Sortir le siphon du réfrigérateur.
- 5 Secouer le siphon et remplir les verrines de mousse au piquillos.
- 6 Placer les croustillants sur la mousse de piquillos.