

Verrine poivrons rouges sur lit de jus de tomates

Recette pour 4 personnes :

4 poivrons rouges
20 cl de jus de tomate
4 tranches de jambon de pays
3 feuilles de gélatine
20 cl de crème liquide
2 pincées de sel de céleri
Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 200-220°C.

Envelopper 4 poivrons rouges individuellement dans du papier alu. Les disposer sur une plaque de cuisson, les glisser dans le four à 220°C et les laisser cuire 35 minutes.

Les sortir du four, les laisser refroidir dans un saladier.
Les peler ensuite, ôter les pédoncules et les épépiner.

Faire tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide afin qu'elles ramollissent.

Mixer les poivrons rapidement. Mettre 1/3 de la purée de poivron obtenue dans une petite casserole, la chauffer légèrement sur feu doux, égoutter les feuilles de gélatines ramollies, puis les ajouter dans la purée chaude, mélanger jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes, retirer la casserole de la plaque de cuisson, Incorporer cette purée dans les 2/3 restants, et réserver dans un saladier.

Fouetter 20 cl de crème liquide bien froide dans un récipient. Incorporer 1/3 de cette crème fouettée à la purée de poivron, puis le restant plus délicatement avec une spatule en bois, saler et poivrer légèrement, l'entreposer 3 h minimum au réfrigérateur.

Assaisonner 20 cl de jus de tomate avec 2 pincées de sel de céleri.

Remplir une poche, munie d'une douille cannelée, de la mousse de poivron.

Dresser dans des verres à cocktail :

Verser 5cl de jus de tomate dans chaque coupe.
Pousser la mousse de poivron dessus.
Disposer délicatement 1 fine tranche de jambon enroulée.

Servir et déguster sans attendre.