

Petits pois au curry en gelée

Source :
AVANTAGES spécial cuisine - hors série n° 12

une façon originale de proposer les petits pois, en entrée ou en mise en bouche.

Composition pour 4 mises en bouche

100 g de petits pois écosés (300 g non écosés)
25 cl d'eau
1/2 cube de bouillon de légumes
1/2 cuillère à café de curry en poudre
2 feuilles de gélatine
Gros sel

Ustensiles : 2 casseroles, 1 verre doseur, 1 cuillère à café, 1 bol, 1 fouet, 4 mini moules



Photo réalisée par Fanette pour "il était une fois... ma cuisine"

Ecosser les petits pois et les laver.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, la saler et plonger les petits pois. A la reprise d'ébullition, laisser cuire de 10 à 15 minutes en fonction de la grosseur des petits pois. Les égoutter et réserver.

Dans une autre casserole faire bouillir les 25 cl d'eau et laisser fondre le cube de bouillon de légumes.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide puis les mettre, égouttées, dans le bouillon de légumes en remuant pour les diluer. Ajouter le curry et fouetter.

Mettre une cuillère à café de liquide dans le fond des mini moules et placer au réfrigérateur une bonne dizaine de minutes, le temps que la gelée prenne.

Déposer alors des petits pois puis recouvrir à hauteur de bouillon.

(il restera du bouillon dans la casserole mais pas de problème, c'était plus facile pour doser les quantités de gélatine et du cube de bouillon).

Placer de nouveau au réfrigérateur jusqu'au moment de servir très frais, directement dans les mini moules ou préalablement démoulés.

Ces petites mises en bouches peuvent aussi être présentées dans des verrines.