

"NEIGE" DE MORILLES SUR COULIS DE PETITS POIS



Facilissime

Préparation et cuisson: 10 mn

Repos: 5 mn

Pour 8 à 10 verrines:

Pour les œufs:

2 blancs d'œufs

3,5 cl d'eau

1 dizaine de petites morilles séchées

Pour le coulis:

50 g de petits pois surgelés et dégelés

Environ une tasse d'eau

Sel pour les deux préparations

Le jus de petits pois:

Mixer les petits pois avec l'eau pour obtenir un coulis le plus lisse possible. Le passer au chinois en pressant bien et ajuster la quantité d'eau pour avoir un jus moins épais qu'une crème anglaise. Saler.

La "neige":

Réduire les morilles en poudre très fine, réserver.

Au robot, battre les blancs en neige en ajoutant l'eau un peu salée, petit à petit. Incorporer délicatement la poudre de morilles.

Remplir au $\frac{3}{4}$ les verrines à apéritif et les mettre au micro-ondes (en 2 fois) pendant quelques secondes (entre 5 et 10 secondes, pas plus). Le volume du blanc d'œuf doit doubler.

Laisser reposer au frigo 5 mn, démouler sur une soucoupe, arroser d'un peu de coulis vert et réserver au frais.