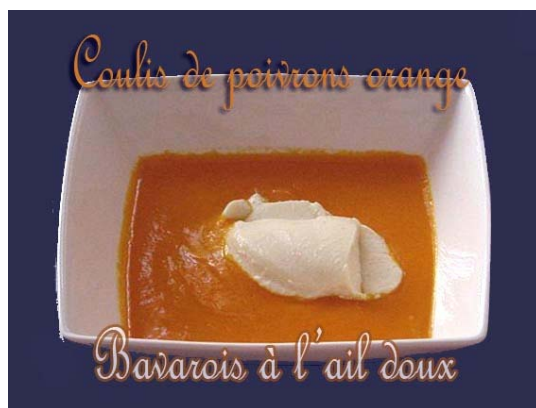


CREME DE POIVRONS ORANGE ET BAVAROIS A L'AIL



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 40 mn (20 + 20)

Pour 6 personnes :

Pour le bavarois :

2 têtes d'ail de Lautrec frais (ail rose)

1/2 l de lait

20 cl de crème fleurette

1 feuille de gélatine

Sel et poivre blanc (pour ne pas faire de tâches dans le blanc)

Pour le coulis :

6 gros poivrons orange

2 oignons nouveaux

1 cube de bouillon de volaille dégraissé

1 feuille de gélatine réhydratée

Sel, poivre et une toute petite pincée de piment d'Espelette

Le bavarois:

Eplucher les deux têtes d'ail et faire blanchir les gousses dans l'eau bouillante en changeant d'eau trois fois. A chaque fois, l'ébullition doit durer environ 1 minute. Jeter l'eau, couvrir avec le lait et faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que les gousses soient très tendres.

Eliminer le lait restant, ajouter la crème, porter à ébullition et couper immédiatement le feu. Faire dissoudre la gélatine dans le liquide chaud en remuant avant de mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

Saler et poivrer.

Verser dans un grand bol, laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur pour 2 heures minimum.

Le coulis:

Porter une casserole d'eau (à laquelle on aura ajouté le cube de bouillon) à ébullition et mettre les poivrons lavés et épépinés à cuire. Lorsqu'ils sont bien tendres, les mixer avec environ 1/2 verre de liquide de cuisson.

Ajouter la crème fleurette, saler au goût, poivrer et ajouter la pincée de piment d'Espelette. Laisser refroidir puis réserver au froid.

Mise en place:

Dans des coupelles ou des assiettes creuse, verser une louche de coulis puis ajouter une quenelle (ou une boule) de bavarois.