

Verrine Salsa, brochettes de poulet au bacon et sauce Salsa



Ingrédients pour 4 verrines:

Pana Cotta de maïs:

1 petite boîte de Maïs doux (140g)
150ml de crème fluide à 30% de MG
150ml de lait 1/2 écrémé
1 cuillère à café rase d'agar-agar

Salsa de légumes:

1 avocat
1 oignon blanc nouveau
1/2 concombre
2 tomates
5 cuillères à soupe de jus de citron
2 ou 3 cuillères à café de tabasco ou
de sauce pimentée (rayon épicerie
asiatique)
sel et poivre du moulin

Préparation:

- Pana cotta de maïs:

Mélanger le lait, la crème et l'agar-agar dans une casserole. Porter à ébullition. Mettre le maïs égoutté dans la cuve du robot puis verser le mélange lait-crème chaud dessus. Mixer finement puis filtrer au travers d'une passoire fine ou d'un chinois. Saler, poivrer puis goûter pour rectifier l'assaisonnement. Répartir la préparation dans 4 verrines puis placer au frais pour quelques heures.

- Salsa de légumes crus:

Détailler la chair de l'avocat en brunoise (tout petits cubes) puis l'arroser de jus de citron. Couper tous les autres légumes en brunoise. Ajouter le tabasco, saler, poivrer et mélanger. Filmer et réserver.

- Présentation:

Dresser la salsa de légumes sur les pana cotta et servir accompagné de chips de maïs, de brochettes de poulet au bacon et de sauce Salsa maison.

Recette de la sauce Salsa:

Ingrédients:

500g de coulis de tomate nature	2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	2 cuillères à café de cassonade
1 oignon jaune	1 cuillère à café bombée de mélange d'épices CHILI
2 gousses d'ail	1 cuillère à café d'herbes de Provence
1/2 poivron rouge	
1/2 poivron vert	
sel, poivre	
1 cuillère à café de purée de piment (rayon épicerie asiatique)	

Préparation:

Dans une sauteuse, faire revenir sans coloration l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail émincée et les poivrons coupés en petits morceaux. Verser le coulis de tomate puis incorporer les épices, le vinaigre, le sucre, les herbes et le piment. Porter à ébullition, couvrir puis laisser mijoter environ 30 minutes. Laisser tiédir puis passer au presse-coulis ou au travers d'un chinois afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Recette des brochettes au poulet et au bacon:

Ingrédients pour 4 petites brochettes:

2 escalopes de poulet	2 cuillères à soupe de sauce de soja
8 tranches fines de bacon	1 cuillère à café de miel
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne	1 cuillère à café de ketchup

Préparation:

Couper les filets de poulet en cubes et les tranches de bacon en 2. Alternier les morceaux de poulet et les tranches de bacon pliées sur des piques en bambou. Préparer la marinade en mélangeant la moutarde, la sauce de soja, le miel et le ketchup. Badigeonner la marinade sur les brochettes à l'aide d'un pinceau. Filmer et réserver. Faire griller les brochettes au barbecue ou sous le grill du four au moment de servir.

