

les recettes d'Alice

Mousse de poivrons multicolores



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

Ingrédients

2 poivrons rouges
150 gr de fromage blanc
2 poivrons jaunes
15 cl de crème liquide
2 poivrons verts

3 c à s d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 c à s de vinaigre balsamique

Matériel nécessaire

4 verrines 1 éplucheur à peau fine

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les poivrons, les épépiner et les couper en petits morceaux en séparant les couleurs.
- 2- Dans trois casseroles cuire les poivrons avec un peu d'huile d'olive, puis les réduire en fine purée, assaisonner. Ajouter du vinaigre.
- 3- Fouetter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement au fromage blanc ainsi que la gousse d'ail réduite en purée, assaisonner.
- 4- Dresser les mousses en intercalant les couleurs et le fromage blanc dans les verrines.

Conseils et astuces

On peut aussi cuire les poivrons au four à 240°C, puis les envelopper dans du film alimentaire et les peler ensuite. Dans ce cas ne pas les cuire à la casserole.

Alice Délice

