

les recettes d'Alice

Concombre, cornichon et blanc en neige



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 secondes



facile

Ingrédients

500 gr de concombres
6 br de coriandre
50 gr de cornichons
100 gr de crème épaisse
4 feuilles d'estragon

20 gr de noisette
Sucre
2 blancs d'oeufs
Cumin en poudre

Matériel nécessaire

Verrines 1 poche à douille 1 blender 1 robot

Préparation et réalisation

1- Eplucher le concombre et le mixer avec les cornichons, l'estragon, le coriandre, 1 c à s de vinaigre des cornichons et 2 pincées de sel. Ajouter la crème épaisse à la spatule. Réserver au froid.

2- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les serrer avec 1 c à c de sucre et une pincée de cumin. Ne pas trop les serrer. Déposer des dômes de blanc à l'aide d'une poche à douille sur une feuille de sulfurisé, saupoudrer d'un tour de moulin à poivre, d'une pincée de cumin et des morceaux de noisettes.

3- Cuire au micro-ondes 20 sec.

4- Verser dans des verrines larges la crème puis les blancs.

Conseils et astuces

On peut ajouter au dernier moment quelques gouttes d'huile de noisettes.

Alice Délice

