

"Croquant de gelée de poivron sur fouettée d'avocat"

Pour 4 personnes :

- un poivron rouge
- 1 avocat
- 25 g de beurre
- 100 ml de crème liquide
- 2 CS d'olives noires hachées
- 100 g de chips de maïs
- 200 ml de jus de tomate
- 5 CS d'huile d'olive
- 2 feuilles de gélatine
- 1 CS de sucre en poudre
- 2 CS de jus de citron vert
- 8 brins de coriandre
- 1 CS de vinaigre
- tabasco



Préchauffer le four à 120 ° (th 4)

Peler le poivron, et couper la peau en filaments.

Etaler les sur une plaque anti adhésive et enfourner pour 20 min. Laisser sécher dans le four éteint.

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffer le vinaigre avec 2 CS d'eau et le sucre à frémissement, éteindre et ajouter la gélatine essorée.

Mixer la chair de poivron avec le jus de tomate, filtrer dans une passoire fine. Ajouter la préparation à la gélatine. Saler, poivrer, mélanger et verser dans 4 cercles du même diamètre que ceux que vous utiliserez ensuite. (1 cm de hauteur env.) Faites prendre au moins 6h au frais

Fouetter la crème salée et poivrée en chantilly, incorporer la chair de l'avocat mixée avec 1 CS de jus de citron et un trait de tabasco. Réserver au frais.

Concasser les chips, mélanger avec le beurre fondu et les olives. Tasser au fond des cercles et mettre au frais 1h.

Placer une tranche de gelée de poivrons sur chaque croquant, retirer les cercles, et garnir de crème à l'avocat à la poche à douille. Décorer de filaments de poivrons et d'une feuille de coriandre.

S'il vous reste du jus de tomates, vous pouvez décorer votre assiette en y ajoutant un peu d'huile d'olive pour la déco.

Une entrée qui fait son effet, par ses couleurs, son volume et ses différentes textures.