

Millefeuille d'oeufs battus, chips de pancetta et émulsion de piquillos

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 belles tomates (hors saison je prends de petites tomates cerises allongées)

4 tranches de pancetta

3 oeufs

4 c à s d crème fraîche liquide

1 pincée de thym

3 poivrons piquillos

3 c à s de fromage de chèvre frais (style petit Billy)

5 feuilles de basilic

1 pincée d'ail en poudre

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour l'émulsion :

1 poivron mariné ou son équivalent en piquillos

20 g d'huile d'olive

Mettre les tranches de pancetta entre 2 plaques et 2 feuilles de papier cuisson et les cuire à four préchauffé à 230° pendant 10 mn environ jusqu'à ce que les tranches soient dorées et sèches. Les sortir du four et les réserver sur du papier absorbant.

Peler et épépiner les tomates soit en les ébouillantant soit avec un épluche tomate (je ne les pèle jamais).

Dans un bol battre les oeufs avec la crème et le thym. Assaisonner de sel et poivre. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et réaliser 2 crêpes fines en laissant cuire 2 mn. Avec un emporte pièce détailler 16 crêpes de 6 cm de diamètre. Réserver.

Émincer les piquillos et les mélanger au fromage de chèvre frais. Assaisonner. Tailler la chair des tomates en petits dés, ajouter le basilic ciselé, l'huile d'olive et l'ail. Saler et poivrer.

Mettre des cercles sur les assiettes et disposer une première crêpe au fond. Couvrir avec du fromage frais aux piquillos, mettre une deuxième crêpe et couvrir de tomates au basilic. Poser une troisième crêpe puis une couche de fromage aux piquillos et finir par une dernière crêpe et une chips de pancetta. Décorer de thym et réserver au frais au moins 30 mn.

Pour l'émulsion mettre les ingrédients dans un mixer avec 20 cl d'eau et mixer. Filtrer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement.

pour le service retirer les cercles et entourer d'émulsion de piquillos.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>