

Bavarois de Petits Pois au Citron Vert et à l’Estragon, Mousse au Wasabi

La Cuisine des Anges

Source : Recette Personnelle

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 4 heures minimum (peut se préparer la veille)

L’association petits pois-citron vert-wasabi est un mélange que je pratique souvent et que j’aime beaucoup. Après l’avoir testé cet hiver dans un velouté entièrement revisité (ici), j’ai voulu récidiver, avec cette fois une recette parfaite pour l’été.

**Ingrédients pour 6 verrines :**

\* 500 grammes de petits pois surgelés

\* 1 litre d’eau

\* 1 bouillon cube aux légumes

\* 1 pincée de bicarbonate

\* 1 cuillère à soupe d’estragon

\* 1 cuillère à soupe de jus de citron vert

\* 3 feuilles de gélatine

\* 20 cl de crème fraîche liquide

\* 3 cm de wasabi

\* sel et poivre

Pour décorer :

\* 6 tomates cerise

\* 6 petites piques en bois

**Préparation :**

1) Faites bouillir 1 litre d’eau. Ajoutez la tablette de bouillon aux légumes, la pincée de bicarbonate et les petits pois. Laissez cuire 15 à 20 minutes, jusqu’à ce que les petits pois soient bien tendres.

2) Avant d’égoutter vos petits pois, réservez 10 cl de l’eau de cuisson. Egouttez les petits pois. Mettez-les à rafraichir dans un saladier rempli d’eau et de glaçons pour stopper la cuisson. Egouttez à nouveau.

3) Mettez la gélatine à ramollir dans de l’eau pendant deux à trois minutes. Essorez-la délicatement et faites-la fondre dans le liquide réservé.

4 Versez les petits pois égouttés, l’estragon, la gélatine et 10 cl de crème fraîche dans le bol d’un mixer, et mixez jusqu’à l’obtention d’une purée très lisse. Vérifiez l’assaisonnement. Rectifiez si besoin.

5) Versez délicatement dans les verrines et réservez au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

6) Placez en même temps vos fouets et un saladier au frais.

7) Au moment de servir, avec le reste de la crème fraîche, montez une crème chantilly ferme dans laquelle vous incorporez le wasabi et un peu de sel.

8) Décorez les bavarois d’une couche de crème chantilly, d’une « lichette » de wasabi et d’une tomate cerise piquée sur une petite pique en bois.