



Le méridien

Ingrédients

La génoise parmesan et basilic :

- 4 gros jaunes d'oeuf
- 3 gros blancs d'oeuf
- 40g de parmesan râpé
- 10g de farine
- 25g d'huile d'olive
- 15g de basilic surgelé

La mousse de poivron rouge :

- 250g de poivrons en bocal (**à l'ail**)
- 20cl de crème liquide entière
- 1 gros blanc d'oeuf
- 3 feuilles de gélatine de 2g
- 6g de sel

Le palet de sauce tomates :

- 400g de tomates concassées
- 2 feuilles de gélatine de 2g
- 6g de sel

Les pignons sel et basilic :

- 20g de pignons de pin
- 5g d'huile d'olive
- 5g de basilic surgelé
- 1g de sel

Préparer la génoise parmesan et basilic :

Préchauffer le four th 8 ou 240°

Fouetter les jaunes d'oeufs pendant 5mn à vitesse moyenne. Incorporer la farine et le parmesan en mélangeant à la maryse sans insister

Monter les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Verser sur les jaunes

Ajouter ensuite l'huile d'olive et le basilic. Incorporer le tout longuement et délicatement à la maryse

Verser dans un moule et cuire 8mn

Démouler sur le plat de service puis cercler à 22cm en chemisant le tour de rhodoïd

Préparer la mousse de poivron rouge :

Bien rincer et égoutter les poivrons

Les mixer en purée fine avec le sel et du poivre

Battre la crème liquide en crème fouettée puis réfrigérer

Monter le blanc en neige avec une pincée de sel

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10mn

Chauffer la purée de poivron. Y incorporer la gélatine essorée. Bien mélanger

Plonger le récipient dans un bac d'eau froide et refroidir en mélangeant

Incorporer la crème fouettée puis le blanc en neige délicatement. Verser dans le cercle sur la génoise

Réfrigérer 2h

Préparer le palet de sauce tomates :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide

Mixer les tomates concassées en purée fine. Ajouter le sel et du poivre

Chauffer à découvert pendant 10mn

Retirer du feu et attendre 2mn. Incorporer la gélatine essorée puis plonger le récipient dans un bac d'eau froide en remuant jusqu'à tiédissement

Verser sur la mousse de poivron et réfrigérer

Préparer les pignons grillés et parfumés :

Verser l'huile d'olive dans une poêle. Chauffer sur feu moyen. Y mettre les pignons, le sel et le basilic. Bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Les verser sur une feuille de papier sulfurisé et les laisser refroidir

Décorer le gâteau avec les pignons et réfrigérer 1 nuit