****

**La Cuisine des Anges**

**Mousseline de Brocolis au Surimi et sa Petite Concassée de Tomates à l’Huile d’Olive et à l’Estragon**

**Ingrédients pour 8 à 10 personnes :**

\* 500 grammes de brocolis cuits

\* 20 cl de crème fraîche liquide

\* 200 grammes de yaourt Baktat ou de fromage blanc à 40%MG

\* 1 sachet de gelée Maggi

\* 2 feuilles de gélatine

\* 200 grammes de surimi

\* sel et poivre

\* 1 pincée de bicarbonate de soude (facultatif)

**Préparation :**

1) Détaillez le brocolis en fleurettes et le pied en petits morceaux. Faites-le cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude pour conserver la jolie couleur verte de ce légume. Au bout de 15 minutes vérifiez la cuisson et adaptez. Le brocolis doit être bien cuit. egouttez, plongez dans de l'eau très froide pendant quelques minutes et remettez à égoutter très soigneusement de manière à ce qu'il ne reste pas d'eau. Résevez.

2) Préparez la gelée selon les instructions du paquet. Pendant ce temps, mettez les deux feuilles de gélatine à ramollir dans un peu d'eau. Ensuite, essorez-les et ajoutez les à la gelée chaude et mélangez bien. Laisser refroidir à température ambiante.

3) Dans le bol de votre mixer, mettez le yaourt ou le fromage blanc, le brocolis soigneusement égoutté et la gelée. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse sans morceaux. Laissez encore refroidir si besoin et toujours à température ambiante.

4) Découpez vos bâtonnets de surimi en fines rondelles et ajoutez-les au mélange précédent

5) Montez la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporez-la très délicatement au mélange précédent.

6) Versez dans un moule.Couvrez et placez au réfrigérateur pour 6 à 8 heures. (en fait c'est une préparation idéale pour le lendemain)

**Concassée de Tomates à l'Huile d'Olive et à l'Estragon**

Rien de plus simple à préparer :)

1) Prenez 6 jolies tomates bien mûres. Incisez-les au niveau du pédoncule et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 30 à 40 secondes. Sorte-les de la casseroles et plongez-les dans un saladier rempli d'eau glacée.

2) Quand elles sont refroidies, épluchez-les. Découpez-les en quartiers et retirez les pépins. découpez ensuite soigneusement la chair en petits dés. Salez et mettez à égouttez dans une passoire pour leur faire perdre un maximum d'eau.

3) Quand vous jugez que c'est bon, un tour de moulin à poivre, une bonne pincée d'estragon et deux cuillères d'huile d'olive, vous remuez bien et  le tour et joué :)

Bon appétit ☺