



# INSTANT GOURMAND



## Terrine de ricotta à l'ananas et aux poivrons



Pour 2 personnes :

- 150g de ricotta
- 6 fines tranches d'ananas frais
- 3 poivrons (1 vert, 1 rouge et 1 jaune)
- 2 feuilles de gélatine
- 2 cuillères à café de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 noix de beurre
- 1 gousse d'ail
- cassonade
- sel, poivre

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Eplucher les poivrons et les tailler en dés. Chauffer l'huile dans une petite casserole et y faire revenir les dés de poivrons. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de cassonade, ajouter la sauce soja et laisser caraméliser.

Egoutter la gélatine, la placer dans un petit ramequin avec une cuillerée d'eau et faire bouillir quelques secondes au four à micro-ondes pour la dissoudre. Mixer la gélatine refroidie avec la ricotta, la gousse d'ail, le curry et du sel. Ajouter les poivrons caramélisés.

Faire dorer les tranches d'ananas dans une poêle avec la noix de beurre. Saupoudrer de cassonade chaque face et les caraméliser.

Chemiser deux ramequins de film alimentaire. Alternier les tranches d'ananas et la ricotta aux poivrons. Placer au frais au moins 6 heures. Démouler et déguster bien frais.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)