



VERRINES FACILES AUX PARFUMS D'ETE



Pour une dizaine de verrines:

2 Poivrons rouges
5 toutes petites courgette ou 2 moyennes
200 g de fromage blanc à 20% genre Calin (100+100)
½ càc de curry en poudre
2 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide(1+1)°
Sel et poivre du moulin

La veille si possible, cuire les poivrons au four pour pouvoir les éplucher selon la technique habituelle. Une fois épluchés, les réserver dans petit plat de manière à récupérer le jus qu'ils vont rendre. Mixer la chair des poivrons avec le fromage blanc pour obtenir une purée très fine. Saler et poivrer. Chauffer le jus des poivrons pour y faire dissoudre la feuille de gélatine. Lorsqu'elle est parfaitement dissoute, l'incorporer à la purée de poivrons. Verser l'appareil dans les verrines, laisser un peu refroidir et faire prendre au froid.

Cuire les courgettes avec le minimum d'eau. Lorsqu'elles sont tendres, les mixer, sans l'eau de cuisson avec le reste du fromage blanc. Pendant que la purée est encore bien chaude, incorporer le feuilles de gélatine ramollie. Ajouter le curry, le sel et le poivre. Laisser refroidir et, avant que l'appareil ne soit pris, verser sur la couche de poivron. Remettre au froid.

Décorer avec une petite tagliatelle de courgette crue ou des petits dés de courgettes.