

Verrine aux 2 poivrons et à l'agar-agar, chantilly au basilic



Recette de verrine tirée directement du blog [Cuisine plurielle](#).

Pour 12 petites verrines (style surgelés Picard)

Verrines :

2 poivrons rouges

2 poivrons jaunes

150ml lait

Sauce soja (environ 1 1/2 csoupe)

2g agar-agar (= 1 sachet)

Chantilly :

Environ 300ml crème liquide ou crème fleurette, pas UHT et sans additifs! (il en faut beaucoup moins pour cette recette, mais c'est ce que j'ai mis car j'avais besoin de la chantilly pour un autre essai)

1 pincée de sel

2 à 3 gouttes d'huile essentielle de basilic, attention, c'est hyper puissant!

Peler les poivrons, les couper en dés et les cuire séparément à la vapeur.

Mixer d'abord les poivrons jaunes dans le blender. Saler à la sauce soja.

Mettre à bouillir le lait avec l'agar-agar 30 secondes, et **verser la moitié du lait** dans le blender, mixer et verser précautionneusement dans 10 petites verrines.

Rincer le blender, mettre les poivrons rouges à leur tour et procéder exactement de la même façon que pour les poivrons jaunes avec la 2eme moitié du lait à l'agar-agar.

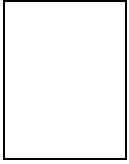
Verser la couche rouge par dessus la jaune sans craindre que ça se mélange.

Réfrigérer au moins 3 heures.

Pour faire la chantilly, éventuellement mettre de l'eau très froide et des glaçons dans la cuve du siphon pour bien la refroidir, puis vider au moment de remplir de la préparation.

Verser la crème liquide sans le siphon, ajouter la pincée de sel, ajouter les gouttes d'huile essentielle. Fermer le siphon, percuter une cartouche, secouer, ranger couché au frigo pour au moins 15 heures dans le cas du siphon isotherme.

Au moment de servir, bien secouer le siphon, le retourner tête en bas, et presser le manche.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>