



## Quinoa en gelée de concombre et de tomates



### A faire la Veille !

**La gelée de concombre-poivron vert**: un gros concombre, 1 beau poivron vert, 1/2 gousse d'ail, 1/2 branche d'estragon, 1 feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée, sel, poivre.

Peler à moitié le concombre, le couper en gros morceaux, hacher l'ail dégermé, retirer le pédoncule et les graines du poivron, le couper en dés. Extraire le jus des légumes, mixer avec l'ail et l'estragon. Mettre le tout dans une casserole, chauffer et y dissoudre la gélatine, assaisonner à convenance. Répartir dans 6 verres de taille moyenne. Couvrir d'un film et laisser prendre au réfrigérateur.

**La gelée de tomates** : 2 tomates moyennes bien goûteuses et mûres, 1/4 de poivron vert, 1/4 de poivron rouge, 1 petit piquillo en conserve, 1/4 de concombre non pelé, 25cl de jus de tomates, Tabasco, piment d'Espelette, vinaigre de xérès, sel, poivre, quelques feuilles de basilic, 3gr d'agar agar.

Peler épépiner les tomates, épépiner le concombre sans le peler. Couper tous les légumes en morceaux. Mixer finement les ingrédients sauf le basilic. Porter à ébullition avec 3 gr d'agar agar, laisser frémir 2mn, hors du feu ajouter le basilic haché. Vérifier l'assaisonnement qui doit être relevé. Verser dans un plat sur une épaisseur d'1/2cm à 1cm. Laisser refroidir et prendre en gelée.

**Le quinoa** : Cuire 75g d'un mélange de quinoa blanc et rouge, dans 2 fois leur volume d'eau salée, une dizaine de minutes, couvrir, laisser gonfler et refroidir. Assaisonner à convenance avec un peu de jus de citron, poivre, Tabasco. Ajouter éventuellement les pulpes de légumes de la gelée verte - facultatif- un peu de ricotta ou de chèvre frais si on désire un peu plus de moelleux, une pointe d'ail, un peu de ciboulette ciselée.

**Dressage** : Déposer une couche de salade de quinoa sur la gelée verte, découper à l'emporte pièce un disque ou des petites formes de gelée de gaspacho et en recouvrir le quinoa. Décorer avec de l'estragon ou du basilic et éventuellement quelques crevettes.