

Verrine concombre chèvre menthe à l'agar-agar



recette tirée du livre Agar-agar de Claire du blog « Cléa cuisine »

1 concombre
200ml eau
2g agar-agar en poudre soit 1 sachet
200g chèvre frais (Petit Billy)
quelques feuilles de menthe
sel, poivre

Verrines servies avec des asperges vapeur sauce mayonnaise mousseline et du surimi.

Peler et épépiner le concombre
le mixer au blender avec 200ml d'eau.
Ajouter 2g d'agar-agar et porter le tout à ébullition pendant 30 secondes.
Couper en petits morceaux 200g de fromage de chèvre style "Petit Billy" et les mettre dans le blender, sans prendre la peine de le nettoyer, avec 9 ou 10 feuilles de menthe.
Saler légèrement, poivrer sérieusement et mixer avec le jus chaud.
Verser dans les verrines, refroidir et réserver 1 heure au réfrigérateur.



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