



Mousses estivales et caviar tricolore

Ingrédients pour la mousse

pour 6 verres (2 personnes)

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- un jus de citron
- sel, poivre...



Laver et couper en deux chaque poivron

enlever les graines et les parties blanches à l'intérieur... Les placer sur une plaque à four, peau vers le haut.

Les enfourner 30 min en position "grill" à 160°C. Quand la peau est légèrement grillée, les mettre à suer dans des sacs plastiques bien fermés et laisser ainsi refroidir.

Séparément, les peler, les mixer au blender, saler et poivrer. En réserver 40 g de chaque couleur pour la réalisation des billes de caviar. Ajouter le jus de citron.

Réalisation des billes de caviar

Faire appel à une experte en l'occurrence se reporter au merveilleux site "beau à la louche".

- 40 g de chaque mousse

- 150 g d'eau

- 1,5g d'alginate

pour le bain

- 1/2 litre d'eau

- 3g de chlorure de calcium

Mélanger le demi-litre d'eau et le chlorure de calcium et réserver au réfrigérateur.

Diluer dans 150g d'eau, 1,5 g d'alginate avec un mixer plongeant jusqu'à épaississement de l'appareil. Le verser dans une casserole et le porter rapidement à ébullition pendant 1 min. Laisser refroidir à température ambiante.

Mélanger avec un mixer plongeant chaque mousse avec 1/3 de l'appareil d'alginate jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Avec un goutte à goutte faire tomber des gouttes de cet appareil dans la solution de chlorure de calcium et laisser 2 min. **Bien rincer les billes obtenues à l'eau claire**

Servir ces billes sur des tranches de pain préalablement frottées à l'ail et parsemées de thym puis grillées à l'huile d'olive...