

# CREME TOMATE-POIVRON & QUENELLE DE MASCARPONE A LA MOUTARDE ANCIENNE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Réfrigération : 2 heures



*Crème tomate-poivron*

**600 g de tomates** (normalement des tomates fraîches à peler, épépiner et faire dégorger avec du gros sel pendant 2 h)

**100 g de poivron grillé**

**4 feuilles de basilic**

**quelques gouttes de Tabasco**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**piment d'Espelette**

**sel**

**poivre du moulin**

*Quenelle de mascarpone à la moutarde ancienne*

**125 g de Mascarpone**

**1 œuf frais**

**1 cuillère à café de sucre**

**20 g de moutarde à l'ancienne**

*Décor : Basilic*

- 1 Mixer les tomates avec le poivron grillé coupé en dés, le basilic ciselé, l'huile d'olive et le Tabasco. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et saupoudrer un peu de piment d'Espelette. Réserver au frais.
- 2 Séparer le jaune du blanc d'œuf. Battre le jaune d'œuf avec la cuillère à café de sucre, ajouter le mascarpone et battre pour obtenir un mélange homogène. Ajouter la moutarde à l'ancienne et mélanger. Battre le blanc d'œuf en neige et l'ajouter délicatement au mélange à base de Mascarpone. Soulever la masse pour mélanger. Réserver au frais.
- 3 Au moment de servir, répartir la crème de tomate-poivron dans des verrines. Déposer dessus une quenelle de mascarpone à la moutarde ancienne, verser un filet d'huile d'olive (facultatif) et décorer d'une feuille de basilic.
- 4 Servir en entrée ou en apéro dinatoire !

PASSION ... GOURMANDISE !

<http://annellenor.canalblog.com>