



MERCI MADAME LOIC
(verrine aux trois poivrons)

Ingrédients pour 4 grandes verrines ou 8 petites

3 poivrons (1 rouge, un jaune, un orange)

1 boîte de fromage frais de la marque « Madame Loïc » échalote et fines herbes

2 feuilles de gélatine

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Faire griller les poivrons pour pouvoir ensuite les peler.

Dans une casserole, faire chauffer 3 cuil. à soupe d'eau. Faire fondre la gélatine essorée dans ce petit fond d'eau et réserver.

Mixer séparément les 3 couleurs de poivrons. Ajouter dans chaque purée le 1/3 d'un pot de fromage frais Madame Loïc échalote et fines herbes. Bien mélanger. Ajouter ensuite 1 cuil. à soupe du mélange eau/gélatine dans chaque préparation.

A l'aide d'un entonnoir, remplir les verrines avec la première couleur de poivron. Mettre les verrines une dizaine de minutes au congélateur pour amorcer la prise du mélange. Procéder de même pour les deux autres couleurs.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com