

VERRINES DE PETITS LEGUMES ET FROMAGE FRAIS

Pour 6 personnes - 18 verrines

Temps de préparation : 1 h

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 6 h



Ingrédients

500 g de fromage frais
300 g de petits pois frais écosés
300 g de petites tomates orange
300 g de radis roses
30cl de bouillon de poule
30 feuilles de menthe
1 gousse d'ail
5 brins de basilic rouge
1/2 cuillère à café de curry
1/2 cuillère à café de cumin
Sel
Poivre

Préparez tous les légumes

Cuire les petits pois, les égoutter, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

Tailler en rondelles les radis, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

Couper les tomates en morceaux, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

Préparez la gelée

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une petite casserole, chauffez 30 cl de bouillon de poule jusqu'au premier frémissement, éteindre le feu et ajouter la gélatine essorée, mélangez. Laisser tiédir puis verser dans les verrines jusqu'à recouvrement des petits légumes.

Réserver au réfrigérateur 6h.

Dans un saladier battre le fromage frais pour l'assouplir, le répartir dans 3 contenants pour préparer les différents assaisonnements.

Dans le premier, ajouter 20 feuilles de menthe, du sel, du poivre et mixer très finement. Gouter, rectifier l'assaisonnement et remplir les verrines de petits pois avec et mettre au frais.

Dans le deuxième, ajouter l'ail pressé et le basilic rouge, du sel, du poivre et mixer très finement.

Gouter, rectifier l'assaisonnement et remplir les verrines de radis roses avec et mettre au frais.

Dans le troisième, ajouter le curry et le cumin, du sel, du poivre et mixer. Gouter, rectifier l'assaisonnement et remplir les verrines de tomates avec et mettre au frais

Au moment de servir, décorez avec le reste des légumes et herbes fraîches.

Astuce : vous pouvez décliner la recette en mariant poivron rouge et fromage frais aux épices tex-mex.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel

