

BLANC MANGER AU COULIS DE POIVRON ET FRAMBOISE

Pour 4 personnes

Blanc manger

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 6 heures

Coulis poivron et framboise

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes



Ingrédients

Blanc manger

500 ml de lait

200 ml de crème liquide

100 g de sucre

60 g de fécule de maïs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 feuilles de gélatine

Coulis poivron et framboise

1 poivron rouge

200 g de framboises

1 cuillère à soupe de miel

Blanc manger

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes pour les ramollir.

Dans un bol, mélangez la fécule de maïs avec un peu de lait froid pour éviter les grumeaux. Dans une casserole, versez le reste du lait ajoutez le sucre, l'extrait de vanille.

Faites chauffer à feu moyen, mais sans ébullition. Incorporez le mélange de fécule dans le lait chaud en remuant constamment jusqu'à ce qu'il épaississe, environ 5 à 10 minutes.

Retirez du feu. Egouttez la gélatine et incorporez-la au mélange jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes. Incorporez la crème liquide et mélangez bien. Versez la préparation dans des moules individuels. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Pour démouler, plongez rapidement le fond des moules dans de l'eau chaude.

Coulis poivron et framboise

Faites cuire le poivron coupé en deux, 25 minutes au four, laisser reposer 5 minutes puis enlever la peau.

Mixez le poivron avec les framboises, passez à la passoire pour enlever les pépins de framboises. Ajoutez le miel, mélangez, goûtez et ajoutez du miel au besoin.

Astuce : ce coulis se déguste également sur une tartine de fromage à pâte pressées cuites ou encore sur un camembert rôti.