

MOUSSE DE POIVRONS ROUGES ET RICOTTA



Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 poivrons rouges

125 g de ricotta

1 blanc d'œuf

1 feuille de gélatine

Faire cuire les poivrons pendant 30 mn au four à 180°. Les laisser refroidir puis les éplucher et les couper en lamelles. Égoutter dans une passoire au dessus d'un petit bol de façon à récupérer le jus des poivrons.

Réserver quelques lamelles de poivron et les découper en petits dés.

Placer les lamelles de poivron restantes avec la ricotta dans le bol du mixeur. Saler et poivrer et mixer le tout.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Puis la faire tiédir avec un peu de jus des poivrons au micro-onde.

Ajouter la gélatine fondue à la préparation et rectifier l'assaisonnement.

Monter le blanc d'œuf en neige bien ferme. L'incorporer délicatement à la préparation. Disposer les dés de poivrons réservés.

Répartir la préparation dans quatre verres. Placer au réfrigérateur au minimum de deux heures.