



Mousse de poivron rouge à l'huile Provençale. POUR 2 PERS.

2 POIVRONS ROUGES / 40 ML DE CREME FRAICHE LIQUIDE / 1 FEUILLE DE GELATINE /
2 CUILLERES A SOUPE D'HUILE D'OLIVE PROVENCALE / SEL / POIVRE /
FLEUR DE SEL / MIGNONNETTES DE POIVRE.

- Laver et couper en deux les poivrons rouges et les épépiner.
- Les déposer sur une plaque et les placer au four, préchauffé à 200° C. Laisser cuire à 160° C pendant 1 heure.
- La peau des poivrons peut alors être enlevée facilement.
- Passer ensuite les poivrons au robot mixeur.
- Dans un saladier, verser 40 ml de crème fraîche.
- Battre la crème et la monter en chantilly. Saler et poivrer.
- Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau glacée pendant 10 minutes.
- A feu moyen, préparer un bain marie.
- Retirer la feuille de gélatine de l'eau et la laisser égoutter.
- Dans le bol au bain marie, ajouter la feuille de gélatine à la purée de poivron.
- Faire chauffer à feu doux jusqu'à dissolution de la feuille.
- Saler et poivrer et mélanger avec une spatule.
- Retirer du feu pour faire refroidir le mélange.
- Commencer par ajouter 1/4 de la crème fouettée et mélanger délicatement. Puis ajouter le reste de la crème. Mélanger, toujours très délicatement.
- Déposer une quenelle dans un plat. Ajouter de la fleur de sel et des mignonnettes de poivre.
- Arroser enfin d'un filet d'**huile d'olive Provençale**.