

Poivrons rouges confits à l'huile d'olive, crème de chèvre, chiffonnade de saumon fumée, mini brunoise de concombre, crostinis aillés

Recette pour 4

Description

Verrine tout en couleurs, des goûts prononcés, un croquant agréable, tout est présent pour une belle réussite.

L'astuce du chef

Le choix du fromage peut changer, éviter le fromage bleu.

Ingrédients

Poivron rouge confit

- 3 Unité(s) Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Branche(s) Thym
- 75 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crème de chèvre et saumon fumé

- 500 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Ml Crème 35% à fouetter
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Tranche(s) Saumon fumé
- 1 Unité(s) Concombre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crostinis à l'ail

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 50 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail haché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Mise en place

Coupez les poivrons en deux sur la hauteur, les vider. Ciselez finement la ciboulette, lavez le concombre, le vider, le détaillez en mini brunoise (cubes). Déchirez en tre vos doigts les tranches de saumon (petits morceaux). Mélangez 2 gousses d'ail hachées dans l'huile d'olive (idéalement la veille).

Poivrons rouges confits

Placez les coques de poivron sur une plaque à cuisson, les arroser d'huile d'olive. Ajoutez les branches de thym, l'ail écrasé et du sel. Placez la plaque dans le four chaud pour environ 30 à 35 minutes. Une fois la peau bien colorée, les sortir du four, les laisser refroidir un peu. Dès que possible, avec les doigts, retirez la peau des poivrons, passez-les dans le robot coupe avec l'ail. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Crème de chèvre

Dans un bol, mélangez au fouet le fromage de chèvre et la crème (assurez-vous d'une texture souple et aérée). Incorporez-y délicatement la chiffonnade de saumon et la ciboulette, assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre, ajoutez aussi le jus de citron. La mini brunoise de concombre sera ajoutée lors du montage.

Crostini

Détaillez les tranches de baguettes en biseau, assurez-vous d'une épaisseur maximale d'un demi cm. Posez-les à plat sur une plaque à cuisson, arrosez d'un filet d'huile d'olive à l'ail, ajoutez sel et poivre, Placez la plaque dans le four pour 4 à 5 minutes, assurez-vous d'une belle coloration.

Montage de la verrine

Coulez dans le fond de la verrine le poivron confit, dessus, à l'aide d'une poche à pâtisserie, ajoutez le fromage de chèvre et saumon. Déposez dessus une belle cuillère de mini brunoise de concombre. Déposez sur la verrine les deux crostinis à l'ail.

Bon appétit!