

Mousse de panais

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 échalote, hachée
- 400 g de panais, parés, coupés en morceaux
- 6 feuilles de gélatine, ramollie dans de l'eau froide
- 2 dl de crème entière, fouettée ferme
- sel
- poivre du moulin
- 1 pincée de curry
- ½ citron, jus
- ½ orange, jus
- 2 cs d'huile de colza
- persil plat pour décorer

Porter le bouillon à ébullition. Ajouter l'échalote, les panais et les carottes, couvrir et cuire à point 20-25 min. Réduire en purée avec le liquide.

Incorporer la gélatine préalablement pressée à la purée chaude, mélanger jusqu'à la dissolution complète, laisser refroidir. Laisser prendre légèrement au réfrigérateur.

Incorporer la crème, assaisonner. Réserver au réfrigérateur à couvert 3-4 h.

Mélanger le jus de citron, le jus d'orange et l'huile.

Répartir la sauce dans des assiettes. Garnir de quenelles de mousse réalisées à l'aide de 2 cuillers à soupe, décorer.

Préparer la mousse une demi-journée ou une journée à l'avance. Couvrir et réserver au réfrigérateur. Préparer la sauce une demi-journée à l'avance, couvrir et réserver au réfrigérateur.

Sablés aux tomates séchées

Ingrédients

Nombre de pièces: 32

Sabler les ingrédients, sans pétrir :

- 200 g de farine
- 100 g de Sbrinz AOP râpé
- 100 g de beurre froid
- 2 pincées de sel
- 1 œuf

Couper en petits dés, ajouter :

- 5 tomates séchées

Rassembler brièvement, former un boudin. Emballer dans du film alimentaire. Former un triangle en comprimant deux règles sur la masse depuis les côtés. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

Cuire 8-10 minutes au four préchauffé à 200°C. Surveiller la cuisson: pour garder son croustillant, les sablés ne doivent être que légèrement colorés.