

Poivrons marinés au thym et coppa et sa cuillère de mousse d'asperges au cerfeuil (pour 2 personnes)

Ingrédients

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 8 tranches fines de coppa
- 1/2 pot de mousse d'asperges
- 4 pointes d'asperges vertes
- 5 cl crème fleurette
- du cerfeuil
- un mélange de salade
- 2 cl de vinaigre de framboises
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- de l'huile d'olive
- du poivre et du sel du moulin



Temps de préparation : 50 minutes

Commencez par préchauffer le four à 210°C.

Ensuite, lavez, et essuyez les poivrons.

Posez les sur la plaque du four , puis laissez les cuire environ 15mn sur chaque face.

Lorsqu'ils sont bien colorés, emballez les comme ceci dans une feuille d'aluminium et laissez les reposer 15mn afin de pouvoir les éplucher plus facilement.

Maintenant, épluchez les poivrons. Epépinez les, puis coupez les en lanières.

Vous rangez ensuite ces lanières dans une terrine, de cette manière.

Entre chaque couche, salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail haché très finement, un peu de thym émietté et de l'huile d'olive.

Placez ensuite cette terrine recouverte de papier film 3h au réfrigérateur pour laisser les poivrons mariner.

A présent, mélangez la mousse d'asperges avec une cuillère de crème fouettée, puis vérifiez l'assaisonnement.

Vous pouvez désormais dresser les poivrons et la coppa dans une verrine de façon harmonieuse comme ceci, puis déposer cette verrine dans une grande assiette.

Ajoutez y un lit de salade assaisonnée avec le vinaigre de framboise et de l'huile d'olive.

Remplissez la cuillère amuse-bouche de crème d'asperges décorée avec le cerfeuil et une pointe d'asperge ; et terminez en la posant sur l'assiette.

Trucs Astuces : Il est préférable de préparer les poivrons la veille de la première recette au vu du temps de cuisson et de marinade.

Vous pouvez éplucher les poivrons à cru avec le Zyliss les couper en deux les épépiner et les mettre au four 10mn sur chaque face en les arrosant d'huile d'olive.

Ambiance italienne : couleurs vives : rouge.

Prix par personne :

Accord mets / vins : Vous pouvez accompagner ce met avec un Rosé du Maroc ou un Vin de Tolosan.