



SABLES BRETONS SALES POIVRONS ET AVOCAT



Le sablé breton salé : 125g de beurre 1/2 sel, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'oeufs, les fleurs de 2 branches de thym citron. Mélangez le beurre pommade avec la farine, la levure et les fleurs de thym pour obtenir un aspect semoule. Ajoutez les jaunes et ne travaillez pas la pâte. Etalez-la entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à l'emporte pièce des cercles de 4 à 5cm de diamètre et cuire les sablés dans ces cercles non beurrés 10 à 12 minutes au four préchauffé à 200°. Dès la sortie du four creusez délicatement le centre pour obtenir une sorte de tartelette. Cette quantité de pâte vous donnera environ 12 à 14 sablés. Faites cuire seulement ceux dont vous avez besoin et gardez les autres au congélateur pour une utilisation future.

La crème mascarpone aux poivrons: 1 beau poivron rouge, 40g de mascarpone, 20g de jus de poivron, 1/2 feuille de gélatine, 60g de crème fleurette entière, sel, poivre, piment, cumin.

Trempez la gélatine à l'eau froide. Grillez le poivron au four et refroidissez le dans un sac plastique pour le peler facilement. Pelez-le et épépinez-le. Réservez les lanières sur une passoire pour récupérer le jus. Mixez finement la chair. Chauffez le jus et y dissoudre la gélatine. Mélangez au fouet le mascarpone et la purée de poivrons, ajoutez le jus. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange. Laissez reposer une bonne heure au réfrigérateur puis remplissez une poche munie d'une douille cannelée et garnissez les tartelettes.

La crème mascarpone à l'avocat : 1/2 avocat mûr à point, 1cs de jus de citron vert, 1cc d'huile de pistache - facultatif- 40g de mascarpone, 1/2 feuille de gélatine, 50g de crème fleurette, sel, piment, poivre.

Trempez la gélatine à l'eau froide. Mixez l'avocat en purée fine, fouettez le avec le mascarpone en ajoutant éventuellement l'huile de pistache. Faites tiédir le jus de citron et y dissoudre la gélatine, ajoutez-le au mélange avocat mascarpone, assaisonnez à convenance. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème d'avocat. Poursuivez comme pour la crème de poivrons.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr