

Mousse de Fromage frais au Fromage frais



Mousse de Fromage frais aux Poivrons

Je fais comment ?

1. Egouttez les poivrons grillés. Mettez-les dans le bol d'un robot avec la moitié du piment d'Espelette. Réduisez la préparation en purée. Réservez.
2. Mixez ensuite le fromage frais avec le reste du piment d'Espelette, un peu de sel fin, l'ail et l'huile.
3. Dans 4 verres transparents, versez une couche de purée de poivrons. Couvrez-la de fromage frais puis ajoutez une autre couche de purée de poivrons.
4. Posez un film alimentaire sur chaque verre avant de mettre au réfrigérateur. Laissez reposer pendant au moins 6 heures. **Source** : Aude - Le 23 décembre 2006 -
Une entrée très fraîche et forte en goût assez rapide à préparer. Vous pouvez également choisir la version plus longue qui consisterait à faire griller des poivrons frais.

Ingrédients

- 2 bocaux de poivrons grillés
 - 1 fromage de chèvre frais type " Petit Billy"
 - 1 C.à c. de piment d'Espelette
 - 3 cl d'huile d'olive
 - 1/2 gousse d'ail
- 4 personnes