

# Mousse de légumes primeur

Pour 6 personnes. Préparation : 30 min.  
Cuisson : 15 min. Attente : 6 h

---

250 g de petits pois écosés (frais ou surgelés) • 2 bottes de carottes • 1 bouquet de cerfeuil • 50 cl de crème liquide • 4 feuilles de gélatine (8 g) • 25 g de beurre • 1 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre • 125 g de fromage frais (Saint-Môret) • 20 crackers • sel, poivre

---

❶ Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Grattez les carottes et faites-les cuire 12 à 15 min avec les petits pois écosés dans 75 cl d'eau bouillante salée. Egouttez en réservant 25 cl d'eau de cuisson. Faites-y fondre la gélatine bien pressée dans les mains. Ajoutez le beurre et le fond de volaille. Mélangez.

❷ Mettez de côté 6 carottes, 50 g de petits pois et quelques brins de cerfeuil pour la finition. Coupez les carottes restantes en tout petits dés. Ajoutez-les avec les petits pois et le reste de cerfeuil ciselé à la préparation. Salez, poivrez.

❸ Fouettez la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle soit légère et mousseuse. Incorporez-la délicatement à la préparation refroidie. Versez dans un moule à charnière. Réservez 6 h minimum au réfrigérateur (ou jusqu'au lendemain).

❹ Au moment de servir, démoulez cette mousse. Tartinez les bords de fromage frais et entourez de crackers. Décorez le dessus des crackers restants, carottes, petits pois et pluches de cerfeuil réservés.