

Palets au poivron et chèvre frais

Ingrédients

300 gr de chèvre frais **200 gr**

huile d'olive **huile d'olive fleur d'olive**

sel et poivre **aux baies**

3 gros poivrons rouges **2 bien gros**

250 ml de crème liquide

4 feuilles de gélatine **9 gr**

1 grosse gousse d'ail **dégermée**

tranches de pain complet

Préparation des poivrons

Laver et couper les poivrons en deux puis les épépiner

Les déposer sur une plaque de cuisson ensuite les arroser d'huile d'olive et saler et poivre

Cuire four chaud 250° pendant 30 mn

Laisser refroidir et retirer la peau

Préparation de la mousse

Dans le bol du TM mixer les poivrons avec l'ail quelques secondes vitesse 6

Ajouter la crème et mixer à nouveau quelques secondes pour obtenir une consistance homogène

Saler et poivrer

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide **attention il fait chaud ça va très vite**

Programmer le TM à 60° vitesse 3/4 pendant 4 mn

Ajouter la gélatine réhydratée et mixer quelques secondes vitesse 6

Verser la préparation dans les empreintes et mettre au frais pour minimum 3 heures Perso j'ai le soir pour le lendemain

Au moment de servir détendre le fromage avec de l'huile Saler et poivrer

A l'aide du découpoir détailler 7 ronds de pain de mie

Tartiner les pains de mie de fromage et y déposer un palet

