



MOUSSE DE PIMENT DEL PADRON

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 2 poivrons rouges
- 150 ml de fond de légumes
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique de pomme
- 100 ml de jus de pomme
- 50 g de ketchup
- 0.2 ml de pastis Pernod
- 0.25 cuil. Pimenton del Padron (poudre de paprika fumé)
- 2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

Faire dorer légèrement le paprika en poudre. Déglacer immédiatement avec le pastis. Ajouter le jus de pomme. Laisser réduire. Faire cuire le poivron sur le grill ou au four à 220°C pendant 20 minutes environ. La peau peut brûler. Elle sera plus facile à enlever ultérieurement.

Déposer ensuite les poivrons dans un récipient à fermeture hermétique. Fermer et laisser reposer environ 30 minutes. Retirer la peau des poivrons. Les trancher en quatre et les épépiner. Réserver le jus des poivrons.

Dans un mixer, réduire les poivrons en purée avec les autres ingrédients. Faire fondre la gélatine dans le jus des poivrons. Verser dans la purée de poivrons encore chaude. Verser la préparation dans le siphon Kisag après l'avoir passée à travers l'entonnoir & tamis Kisag. Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement. Laisser au frais toute une nuit.

→ **Conseil:** Cette mousse est excellente avec du poisson grillé et de la viande blanche.

Le plaisir de cuisiner!