

Rillettes de courgettes grillées au chèvre frais

Ingrédients

3 unités de courgettes moyennes bien fermes
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 gousse d'ail râpée
150g de fromage de chèvre frais
0.5 unité de citron jaune (jus et zestes)
1 poignée de ciboulette fraîche ciselée
1 c. à café de piment d'Espelette

Déroulement

Faites rôtir les courgettes quadrillées au four à 210°C pendant 25 à 30 minutes.
Laissez-les tiédir, grattez la chair et écrasez-la vigoureusement à la fourchette.
Incorporez le chèvre frais, le citron, le piment d'Espelette et la ciboulette.
Mélangez délicatement à la maryse pour garder la texture fibreuse.
Réservez au frais 2 heures avant de déguster.

Bavarois aux abricots de Provence

Ingrédients

Moule charnière de 22 cm de diamètre :

2 œufs entiers
50 g de sucre poudre
60 g de farine t 55
350 g d'abricots en purée (congelés ou frais)
60 g de sucre poudre
5 feuilles de gélatine
1 Briquette de 20 cl de crème fraîche liquide entière et surtout très froide
3 Cuillères à soupe de sucre glace

Déroulement

Préchauffer le four à 190C (th.6).

Génoise

Dans un saladier et à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume puis ajouter la farine tamisée petit à petit et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Déposer la préparation dans un moule charnière bien graissé spray Mettre au four pendant 10/12 minutes (la génoise ne doit pas trop dorer).

Mousse bavaroise

Réhydrater les 5 feuilles de gélatine dans un grand verre d'eau froide.

Mettre la crème fraîche très froide dans le bol du robot muni du fouet et la monter en chantilly ou à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'elle commence à être bien montée, ajouter le sucre glace petit à petit.

Réserver au réfrigérateur.

Dans une casserole, mettre 90 ml de purée d'abricot à chauffer puis, hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées et mélanger au reste de la préparation d'abricot. *On ôtera et on réservera au frais de cette préparation 100 ml qui nous servira pour le dessus du bavarois.

Délicatement mélanger la préparation d'abricots à la chantilly et placer au frais si le fond de génoise est encore chaud sinon on peut couler directement sur le biscuit et placer au frais

Lorsque le bavarois est bien pris on fait fondre dans une casserole les 100 ml de coulis que nous avons réservé et lorsqu'il est bien lisse on le coule sur le dessus du bavarois et on replace immédiatement au frais jusqu'au moment de déguster.