

Duo de caviar d'aubergine et velouté de poivrons jaunes accompagné de son sorbet au fromage blanc

Ingrédients (pour 6 personnes):

Pour le caviar d'aubergine :

- 2 belles aubergines
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 tomate
- 1 pincée de cumin
- Thym
- Sel et poivre

Pour le velouté de poivrons :

- 3 poivrons jaunes
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 25 cl de bouillon de volaille
- 2 cuil. à s. de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Pour le Sorbet au fromage-blanc:

- 300 g de fromage blanc
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 zeste de citron

Pour le dressage

- Crème de vinaigre balsamique

Préparation:

Recette du Caviar d'aubergine:

- Badigeonner les aubergines entières d'huile d'olive et enfourner pendant 40 minutes à 180 °C. La peau doit être complètement flétrie.
- Ouvrir en 2 parties et prélever la chair avec une cuillère. Mettre dans le blender avec la gousse d'ail, la tomate, le thym et le cumin. Mixer, monter à l'huile d'olive et assaisonner.
- Réserver au frigo.

Recette du Velouté de poivrons:

- Peler les poivrons
- Faire revenir avec le blanc de poireau émincé et l'oignon.
- Mixer avec le bouillon de volaille et la crème fraîche.
- Assaisonner et laisser refroidir.

Recette du Sorbet fromage-blanc:

- Faire un sirop en faisant chauffer le miel dans 10 cl d'eau.
- Verser dans le fromage blanc, ajouter le zeste de citron et mélanger.
- Laisser refroidir et turbiner dans la sorbetière

Dressage:

- Déposer 1 ou 2 cuillerées de caviar d'aubergine dans des verrines.
- Verser du velouté de poivrons jaunes bien froid et terminer par une quenelle de sorbet.
- Verser un filet de crème de vinaigre balsamique réduit et servir immédiatement.