



## JE PASSE A L'ORANGE



Une entrée d'été comme je les aime.... C'est frais, facile à faire, fait avec des légumes méditerranéens de saison et surtout on peut tout préparer à l'avance.

### COULIS DE POIVRONS ORANGES ET SON BAVAROIS A L'AIL

**Pour 6 personnes :**

**Le bavarois :**

2 têtes d'ail de Lautrec frais (ail rose)

½ l de lait

20 cl de crème fleurette

1 feuille de gélatine

sel, poivre du moulin

**Le coulis :**

6 gros poivrons oranges

2 oignons nouveaux

1 cube de bouillon de volaille dégraissé

1 feuille de gélatine

Sel, poivre et une toute petite pincée de piment d'Espelette

**Le bavarois**

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Eplucher les deux têtes d'ail et faire blanchir les gousses dans l'eau bouillante en changeant d'eau trois fois. A chaque fois, l'ébullition doit durer environ 1 minute.

Mettre ensuite le lait et l'ail à chauffer à feu très doux jusqu'à ce que les gousses soient très tendres.

Ajouter la crème, porter à ébullition et couper immédiatement le feu.

Mixer pour obtenir une crème bien lisse et incorporer la feuille de gélatine bien essorée.

Saler et poivrer.

Mettre au réfrigérateur au moins pour 2 heures.

**Le coulis**

Porter une grande casserole d'eau (à laquelle on aura ajouté le cube de bouillon) à ébullition et mettre les poivrons lavés et épépinés à cuire.

Lorsqu'ils sont bien tendres, les mixer longuement avec environ ½ verre de liquide de cuisson.

Ajouter la crème fleurette, saler, poivrer et mettre la pincée de piment d'Espelette.

On doit aussi obtenir une crème très lisse et très onctueuse. Si le mixer utilisé n'est pas assez puissant, passer ce coulis au tamis car il peut rester des petites peaux.

Réserver au froid.

Pour servir, verser une louche de coulis puis ajouter une quenelle (ou une boule) de bavarois dans une assiette à soupe ou dans une petite jatte.

Il est également possible de servir dans des verres en installant d'abord la couche blanche de bavarois à l'ail, en la laissant bien prendre puis ensuite la couche orange de poivrons sur le dessus dans la proportion de deux tiers d'orange et un tiers de blanc.