

Coquelets à la mousse de citron au thym

Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 coquelets

1 gousse d'ail

3 citrons jaunes

10 g de beurre

3 branches de thym citron

1 feuille de gélatine

1 c à s de sucre

10 cl de crème liquide entière

Sel et poivre du moulin

Prélever le zeste d'1 citron puis le couper en rondelles. Presser le jus des 2 autres citrons (si les citrons sont très juteux un seul citron suffira).

Couper les coquelets en 2, effeuiller le thym-citron.

Frotter les demi-coquelets avec l'ail épluché et les poser dans un plat à four.

Arroser du quart du jus de citron, parsemer de beurre et ajouter les rondelles de citron. Saler et poivrer.

Cuire à four préchauffé à 220° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four et de la grosseur des coquelets)

Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer le jus de citron dans une casserole avec le sucre, le thym et le zeste.

Retirer du feu aux premiers bouillons et ajouter la gélatine égouttée en mélangeant pour bien la dissoudre. Laisser refroidir.

Monter la crème liquide très froide en chantilly dans un récipient lui-même froid.

Quand elle est ferme ajouter le jus de citron aux herbes en continuant à fouetter.

Mettre 15 mn au congélateur.

Pour le service poser les demi-coquelets sur les assiettes et ajouter 2 boules de mousse au citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>