

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Faux crumble salé au chèvre en verrine

Simple, bon, sans difficulté et pouvant se **préparer à l'avance** même si le montage doit se faire un peu avant l'arrivée de vos invités.

Les verrines permettent de faire des **montages très visuels** mais chaque couche doit apporter un plus à l'ensemble lors de la dégustation sinon cela n'a pas d'intérêts.

En plus des **couleurs différentes**, du **mariage des saveurs**, vous pouvez jouer sur les **différentes textures**.

J'ai choisi de vous présenter une **verrine** avec un **crumble salé**, une mousse de fromage de chèvre et une coulis de poivrons maison.



Les différentes textures choisies sont **déterminantes pour le montage**. Par exemple, pour dresser le coulis de poivrons en dessous, vous devriez ou le coller (à la gélatine ou à l'agar-agar) ou le congeler pour pouvoir ensuite déposer la mousse de chèvre dessus sans mélange des deux.

100 g de farine
25 g de poudre de noisettes
25 g de parmesan
50 g de beurre salé
2 poivrons
1 petit billy (chèvre frais)
1 gousse d'ail
Persil plat - Cerfeuil - Ciboulette
Huile d'olive
Fleur de sel
Poivre

Préchauffez le four à **200°**

Lavez les **poivrons**, enfermez-les dans du papier alu et enfournez pour **20 minutes**. A la sortie du four, sans trop vous brûler, enlevez la peau, enlevez les grains et mixez au **mixeur-plongeur**.

Je ne vous conseille pas d'assaisonner le coulis si vous réalisez le même montage que moi car le goût **légèrement sucré** du poivron apporte une **touche fraîche** et agréable à cette verrine.

Mélangez le **farine**, la **poudre de noisettes** et le **parmesan**. Mélangez les poudres avec le **beurre**. Par rapport un crumble sucré, il est souhaitable d'obtenir des grains très fins.

Déposez la **pâte à crumble** sur une plaque à pâtisserie ou un silpat. Enfourez pour **10 à 15 minutes** et égrainez à l'aide d'une fourchette pour obtenir un crumble salé très fins. Une fois cuit, mettez le crumble de côté pour qu'il refroidisse. Vous pouvez le conserver plusieurs jours dans une boîte (mais jamais au frigo).

Mélangez le **chèvre**, la **gousse d'ail** réduite en purée, les **herbes** et l'**huile d'olive**. Assaisonnez légèrement, le crumble étant lui-même avec le parmesan salé.

Dressez les verrines, n'oubliez pas de les déguster à **température ambiante**. Vous n'êtes pas obligés de m'écouter et vous pouvez choisir de faire le montage à l'avance mais il est vraiment important de sortir les verrines 30 minutes avant, le crumble froid n'est pas très agréable en bouche.