AROMATA COCINA

Cannelloni de poivrons et chèvre frais



Préparation: 25 mins
Repos: 15 mins

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 sachet de 2g d'agar-agar
100 g de poivrons
150 ml d'eau
150g de chèvre frais
sel, poivre

Préparation de la recette:

Couper les poivrons en deux, les évider et les disposer sur une plaque allant au four, l'intérieur contre la plaque.
Huiler la peau des poivrons. Les faire cuire au four, en position gril.
Une fois les poivrons colorés, les retirer du four et enlever la peau facilement.
Peser 100g de chair de poivrons.
Mixer finement le poivron, l'eau et le piment doux.
Ajouter le sachet d'Agar-Agar et mixer de nouveau afin de disperser le gélifiant correctement.
Porter le tout une 1 minute à ébullition tout en remuant.
Couler en nappe sur une surface plane et tiède : par exemple, plaque recouverte de film étirable huilé. Laisser reposer 15 minutes environ afin que la gelée prenne.

NOTE : REMPLACEZ LES POIVRONS PAR D'AUTRES LÉGUMES ET MÊME PAR DES FRUITS.