

Timbale de poivrons à la crème de thon

Ingédients:(pour 4 personnes)

4 poivrons (rouge jaune vert orange)

300g de thon au naturel

300g de fromage frais crémeux

5cl de crème liquide

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

1 botte de ciboulette

4 oignons frais

1 bouquet d'aneth

4 feuilles de gélatine

Piment de Cayenne

Préparation :

1) La veille grillez les poivrons sous le gril du four jusqu'à ce la peau claque et noircisse. Pelez-les sous un filet eau froide. Retirez les pépins et détaillez-les en larges lanières. Posez-les en alternant les couleurs contre les parois d'un petit saladier.

2) Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez-la et pressez-la puis faite la fondre dans la crème liquide chaude.

3) Mixer le fromage frais avec le thon égoutté jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la gélatine en continuant à mixer. Mélangez avec les fines herbes la moutarde à l'ancienne et les oignons hachés très finement. Relevez d'une pointe de Cayenne.

4) Versez cette préparation dans le saladier. Couvrez le saladier d'un film étirable. Laissez au frais jusqu'au lendemain.

1recette pour deux nous grillerons les poivrons sur place jeudi.