

Mousse de brocoli

Pour 4 personnes



4 feuilles de gélatine

Tremper dans l'eau froide.

500 g de brocoli

Laver, préparer.
Cuire 20 min. à l'eau bouillante salée. Egoutter.
Mettre dans un pot et mixer.

1 cs de vermouth

1 cc de jus de citron

Chauffer légèrement dans une petite casserole.
Bien égoutter la gélatine.
La dissoudre dans le vermouth.
Verser ce mélange dans la purée de légumes en remuant énergiquement au fouet.

sel, poivre

Assaisonner.

Laisser refroidir.

1 dl de crème

Fouetter.
Incorporer à la purée de légumes, bien remuer.
Vérifier l'assaisonnement.
Verser dans une terrine et laisser prendre au frigo
4 à 5 h.

Présentation:

- Dresser des quenelles avec 2 cuillères et servir avec des toasts.
- Farcir des tomates.
- Poser une petite quenelle de mousse sur une tranche de courgette ou sur des petits toasts comme apéritif.
- Dresser dans des petites tasse à café ou des moules à flan.
- Remplacer les brocolis par: des choux-fleurs, asperges, carottes, courgettes, céleris, fenouils, courges, colraves, petits pois, haricots.

