

Gaspacho de légumes grillés, mousse de Sainte Maure de Touraine AOP Xavier David au miel



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

Pour la mousse de chèvre :

- 150 g de Sainte Maure de Touraine AOP Xavier David
- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 30 g de miel 1000 fleurs
- Sel fin, poivre du moulin, piment d'Espelette

Pour le gaspacho :

- 500 g de tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- ½ concombre
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de basilic
- 10 cl de vinaigre de Xérès
- ½ baguette de pain
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin, piment d'Espelette

Étapes de la préparation

1. Préparez la mousse de Sainte Maure, pour ce faire, écrasez le fromage dans un saladier. Parallèlement, faites ramollir la feuille de gélatine dans l'eau tempérée. Lorsqu'elle est bien ramollie, égouttez dans votre main et faites fondre à feu doux dans une casserole. Mélangez la gélatine fondue et le miel dans le fromage.
2. Montez au batteur la crème, bien froide, en chantilly. Assaisonnez avec le sel fin, le poivre du moulin et le piment d'Espelette.
3. Incorporez délicatement la crème montée dans le fromage et réservez au frais 2 heures environ.
4. Préchauffez le barbecue à 250°C.
5. Lavez les poivrons et découpez-les en deux, retirez les côtes blanches et les pédoncules et placez-les sous la cloche du barbecue.
6. Lorsque la peau commence à noircir et craqueler, retirez du barbecue et placez les poivrons dans un récipient à couvercle. La condensation vous aidera à retirer la peau. Grillez la courgette préalablement lavée et coupée en morceaux.
7. Mélangez l'ensemble des légumes (tomates, concombre, gousse d'ail, poivrons et courgette grillée ainsi que quelques feuilles de basilic) préalablement lavés et découpés en morceaux avec le pain, l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Assaisonnez avec le sel fin, le poivre du moulin et le piment d'Espelette.
8. Laissez mariner une bonne heure. Passez l'ensemble au mixeur jusqu'à l'obtention d'une soupe lisse et homogène. Réservez au frais.
9. Au moment du service, versez la soupe dans les assiettes. Déposez dessus une belle quenelle de mousse de Sainte Maure au miel et décorez de quelques feuilles de basilic.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de réaliser un gaspacho andalou uniquement avec des tomates. La mousse de fromage au miel peut être faite avec un autre fromage de chèvre ou de vache frais.