



MOUSSE POIVRON JAUNE/CITRON

INGRÉDIENTS

- 45g de poivron jaune
- 1 c à c de zeste de citron
- 1 c à c de Limoncello
- 1 c à s de soupe en poudre
- 10 cl de crème liquide à 30%

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Mettre le poivron jaune au four à 270°C, jusqu'à ce que la peau commence à noircir (20 minutes environ). Disposez le poivron dans un sac congélation pendant quelques minutes. Ôtez la peau.

Mixez le poivron jaune.

Ajoutez le zeste de citron et le Limoncello.

Montez la crème en chantilly très ferme puis incorporez le sucre et la préparation au poivron jaune.

Mettre le mélange dans une poche à douille et déposez dans des cuillères de présentation.

Vous pouvez décorer avec un spray argenté.

Réservez au frais.