

Pressé de poivrons rouges au fromage fermier



Préparation 40 mn

Cuisson 5 mn

Attente 24 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

700 g de faisselle de fromage blanc

3 beaux poivrons rouges

1 gousse d'ail

1 échalote

1 poignée de roquette

1 c à s de câpres

4 c à s de persil plat et de ciboulette ciselés

2 c à s de balsamique blanc

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

La veille mélanger le fromage blanc avec les herbes ciselées, les câpres hachées, l'ail et l'échalote finement émincés, sel et poivre. Tapiser le fond d'une passoire étamine avec une gaze (compresses de pharmacie) et mettre le fromage blanc. Rabattre la gaze et poser une soucoupe dessus pour presser. Laisser le fromage blanc s'égoutter au dessus d'un saladier pendant 24 h au frais en vidant de temps en temps le petit lait qui s'écoule. Il ne faut pas que le fromage blanc baigne dans le petit lait.

Le jour même, passer les poivrons sous le grill du four en les retournant jusqu'à ce que la peau noircisse et se mette à cloquer. Les envelopper ensuite d'aluminium et laisser refroidir. Retirer alors la peau et ouvrir les poivrons en 2 pour retirer les graines.

Découper 12 disques de 6 cm de diamètre.

Poser sur chaque assiette un cercle de 6 cm et déposer un disque de poivron au fond, mettre du fromage blanc sur 2 cm, poser un deuxième disque puis une nouvelle couche de fromage, terminer par un disque de poivron. Tasser légèrement avant de retirer le cercle.

Mélanger l'huile d'olive et le balsamique blanc avec sel et poivre dans un bol. Arroser les pressés de poivrons avec cette vinaigrette et décorer de roquette. Servir bien frais.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>