



Mousselines de légumes

Préparation et cuisson: env. 20 min

Plus attente: env. 3 heures

UNE BONNE ORGANISATION

1. Réunir tous les ingrédients
2. Parer et cuire les légumes
3. Préparer le bouillon avec la crème
4. Rincer à froid les moules, y répartir la mousse, mettre au frais
5. A l'aide d'un couteau pointu, détacher les mousselines du bord, renverser, dresser

POUR 2 PERSONNES

Servir comme repas léger, avec une salade.

4 dl de bouillon de légumes; 1,8 dl de crème à sauce; 8 g d'agar-agar; ¼ de c. à café de sel; ½ bouquet de persil plat, finement haché, env. 300 g de légumes, p. ex. carottes, céleri et poivrons, coupés en brunoise, cuits mais tenus croquants

Préparation: porter le bouillon à ébullition; y verser la crème; ajouter l'agar-agar, cuire env. 2 min à feu doux, assaisonner. Ajouter persil et légumes, remplir 4 petits moules (d'env. 2 ½ dl chacun) rincés à froid. Laisser reposer env. 3 h au réfrigérateur, à couvert.

Service: renverser les mousselines sur assiette, décorer de persil.