

Mousse de fèves, coppa, pignons

Ingrédients pour 4 à 5 verrines (entrée) ou 15 verrines apéritives :

- 220g de fèves extra fines surgelées ou 200g de fraîches
- 250ml d'eau bouillante (pour le bouillon)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 150 ml de crème entière liquide
- 1 c.à.s. d'huile de colza ou tournesol
- 1 feuille de gélatine
- sel et poivre
- environ 2 c.à.s. de pignons
- quelques pincées de paprika
- 4 tranches de coppa

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Faire blanchir les fèves et les éplucher. Puis, dans une casserole, mettre le cube, les 250ml d'eau bouillante, la crème et l'huile. Bien faire dissoudre le cube puis y mettre les fèves, poivrer et saler légèrement ou pas du tout car les bouillons cubes le sont en général, suffisamment. Laisser cuire 10 minutes environ (jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les fraîches étant souvent un peu plus longues à cuire).

Mixer le tout et passer au chinois en réservant la « purée » pour une autre utilisation.

Dans le liquide, ajouter la gélatine et la faire dissoudre.

Verser dans le siphon, mettre 1 ou 2 cartouches selon taille, secouer et garder au frais au moins 3 heures.

Pour dresser : soit dans des verres (idéal dans des verres à vin d'Alsace) soit dans des verrines pour l'apéritif.

Découper des morceaux de coppa et en tapisser le fond et les parois de façon aléatoire, ajouter la mousse de fèves et recommencer selon la hauteur des verrines. Mettre une pincée de paprika et quelques pignons.

Accord met et vin :

Un vin blanc d'Alsace, un rosé de Provence ou Faugère rosé

NB : Utiliser la purée de fèves restante dans le chinois dans une poêlée de brocolis, carottes, champignons, ail et gingembre...