POIVRONS ROUGES RÔTIS EN GELÉE

POIVRONS ROUGES RÔTIS EN GELÉE, une recette savoureuse de poivrons rôtis avec de l'ail en chemise, le tout enveloppé dans une gelée à l'infusion de thym. Un peu de mayonnaise pour agrémenter cette préparation qui ne contient pas de matière grasse.

VÉGÉTAUX
3 gros poivrons rouges
5 ou 6 gousses ail
1 càs tamari
1 càs Eau de Quinton hypertonique
1 càs vinaigre de cidre
épices piquantes

Mayonnaise
GELÉE
1 càs thym séché
15 cl eau
2 gr agar agar

20 minutes
20 à 30 minutes
6 portions

1. Laver les poivrons sous l'eau claire et déposer tels quels dans un plat

2. Joindre les gousses d'ail aux poivrons et enfourner à 200°C pendant 20 minutes environ. Retourner les poivrons en cours de cuisson afin que leur peau soit grillée tout autour

3. Dès que la cuisson est terminée, sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.

4. Dès que l'on peut les prendre sans se brûler, peler les poivrons puis les ouvrir et les vider de leurs graines

5. Mettre la chair à plat et découper de très fines lanières

6. Éplucher l'ail cuit et émincer, puis ajouter aux poivrons

7. Déposer les poivrons et l'ail dans un saladier ou un plat creux

8. Verser du tamari (optionnel)

9. Ajouter l'eau de Quinton hypertonique (sel marin) ou du sel fin, ainsi que du vinaigre de cidre (ou jus de citron) pour donner un peu d'acidité

10. Ajouter un peu de poivre ou autre épice légèrement piquant (gingembre, piment doux). Bien mélanger le tout et réserver au frais

11. Préparation de la gelée : Faire frémir de l'eau puis éteindre et verser le thym ; laisser infuser quelques minutes.

12. Filtrer l'infusion et la verser à nouveau dans la casserole

13. Diluer dans un fond d'eau froide, un sachet d'agar agar, puis mélanger rapidement à l'infusion chaude

14. Ramener cette gelée liquide à ébullition durant 1 ou 2 minutes et éteindre

15. Plonger les poivrons dans le bouillon chaud et mélanger rapidement