

Légumes provençaux comme une ratatouille, fromage de chèvre au miel, croûtons à la tapenade |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Petits dés de tomates, courgettes, aubergines et poivrons cuits comme une ratatouille et servis avec des croûtons à la tapenade d'olives noires et une mousse de fromage de chèvre au miel.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas de siphon, mélangez simplement le fromage de chèvre avec le miel en omettant la crème et le lait. Faites ensuite une quenelle avec ce mélange que vous déposerez sur la ratatouille.

Ingrédients

Pour les légumes provençaux comme une ratatouille

- 150 Gr Poivron rouge
- 150 Gr Poivron jaune
- 150 Gr Courgette
- 200 Gr Aubergine
- 200 Gr Tomate
- 150 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le fromage de chèvre au miel

- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 5 Ml Miel
- 50 Ml Lait
- 70 Gr Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les croûtons à la tapenade

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 120 Gr Olives kalamata dénoyautées
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Préparation des légumes provençaux

Ciselez l'oignon en petits dés. Taillez tous les légumes en petits dés séparément. Dans une poêle chaude, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites suer les oignons pendant 1 min avec une pincée de sel, la gousse d'ail et la branche de thym.

Ajoutez les poivrons et laissez cuire durant 3 min. Entre chaque ajout de légume, mettez une pincée de sel. Ajoutez les aubergines et cuire 3 min, puis les courgettes et cuire 1 min.

Pour finir, ajoutez les dés de tomates. Laissez mijoter 3 à 4 min et rectifiez l'assaisonnement. Placez un bol sous une passoire et versez la ratatouille dans celle-ci pour récupérer le jus de cuisson et laissez la refroidir.

Récupérez le jus de cuisson de la ratatouille et à l'aide d'un mixeur, l'émulsionner avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation du fromage de chèvre au miel

Dans un mélangeur, mixez la crème, le lait, le miel, le chèvre frais, le sel et le poivre. Filtrez la préparation, versez-la dans un siphon, injectez du gaz et conservez-la au frais.

Préparation des croûtons à la tapenade

Réalisez la tapenade en hachant les olives avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Coupez la baguette en 2 et grillez le pain environ 8-10 minutes au four. Frottez le pain avec la gousse d'ail, tartinez le de tapenade puis taillez le en 8 bâtonnets.

Dressage de votre assiette

Dans des assiettes creuses, disposez un cercle de ratatouille au centre. Dressez un peu d'émulsion de chèvre au miel avec le siphon. Versez un filet de jus de ratatouille autour, accompagnez le tout des croûtons à la tapenade.

Bon appétit!