



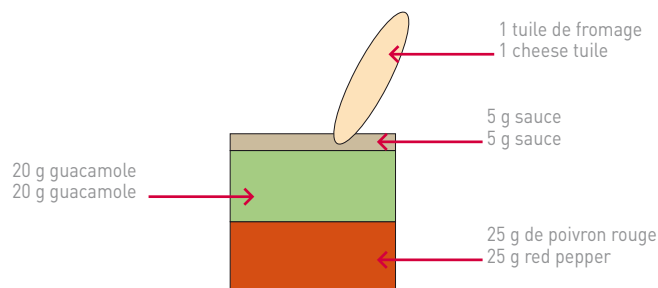
Idée recette de James BERTHIER

Verrine poivron rouge

Red pepper verrine



Idée recette de James BERTHIER 
 Sucrecacao - Paris - FRANCE



Verrine poivron rouge

Red pepper verrine

Français

Anglais

Crème de poivron rouge

1000 g **purée poivron rouge SICOLY®** PM poivre
 60 g bisque de homard 650 g crème montée
 22 g gélatine

Procédé :

Porter à 80°C la bisque de homard et la moitié de la **purée de poivron rouge SICOLY®**.

Ajouter la gélatine précédemment gonflée dans l'eau froide.

Laisser cuire 10 minutes environ.

Refroidir le mélange en ajoutant la purée restante.

Saler, poivrer et ajouter la crème montée.

Dresser en verrine.

Guacamole

1000 g avocat mûr 10 g sel
 90 g **jus de citron SICOLY®** PM poivre
 15 g basilic

Procédé :

Ecraser au pilon les avocats mûrs avec le **jus de citron SICOLY®** puis ajouter les épices.

Garnir par dessus la crème de poivron à l'aide d'une poche.

Sauce

350 g crème double 10 g sel
 250 g huile PM poivre
 50 g moutarde de Meaux

Procédé :

Mixer tous les éléments de la sauce ensemble dans un bol et dresser aussitôt à la cuillère ou servir en accompagnement.

Cream of red pepper

1000 g **SICOLY® red pepper puree** to taste pepper
 60 g lobster bisque 650 g whipped cream
 22 g gelatin

Method:

Heat the lobster bisque and half the **SICOLY® red pepper puree** to 80°C.

After soaking the gelatin in cold water, add to the puree mixture. Leave to cook for around 10 minutes.

Cool the mixture by adding the remaining puree.

Season with salt and pepper and add the whipped cream.

Pour into the verrine.

Guacamole

1000 g ripe avocado 10 g salt
 90 g **lemon juice SICOLY®** to taste pepper
 15 g basil

Method:

Crush the avocados with the **lemon juice SICOLY®** using a mortar and pestle and then add the spices.

Using a piping bag, pipe over the pepper cream in the verrine.

Sauce

350 g double cream 10 g salt
 250 g oil to taste pepper
 50 g Meaux mustard

Method:

Mix all the sauce ingredients together in a bowl and spoon into the verrine or serve on the side as an accompaniment.