

Poivron confit et chèvre frais sur son sablé au parmesan

➤ Par le Chef Bénédicte Van der Motte

*Fête de l'Indépendance américaine
Résidence de l'Ambassadeur
Paris, le 27 juin 2016*

Ingrédients pour 10 personnes

Sablé au parmesan :

Beurre : 200g
Farine : 250g
Jaunes d'œufs : 3 pièces
Poudre de noisette : 50g
Parmesan râpé : 100g
Levure chimique : 2.5g
Fleur de sel : 2.5 g
Piment d'Espelette : 2g

Poivron confit et chèvre frais :

Poivrons rouges : 3 pièces
Chèvre frais : 250g
Estragon frais : 10g
Ciboulette fraîche : 10g
Thym frais : 5 g
Fleur de sel et poivre du moulin : pm
Huile d'olive : 40g

Préparation

Sablé au parmesan :

Tailler le beurre en parcelles et le faire ramollir près d'une source de chaleur en le travaillant au fouet jusqu'à consistance pommade.

Incorporer le sel, le piment d'Espelette et les jaunes d'œufs, bien mélanger au fouet.

Ajouter le mélange farine, poudre de noisette, parmesan fraîchement râpé et levure chimique. Mélanger intimement à la spatule ou à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Abaisser cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 4 mm d'épaisseur. Laisser reposer au frais au minimum 1 heure.

Détailler la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre, poser les disques obtenus sur une plaque munie d'un papier sulfurisé ou d'une toile en silicone et cuire au four à 170° (préchauffer le four avant d'enfourner) pendant 10 min.

Laisser refroidir.

Poivron confit et chèvre frais :

Rincer les poivrons et les mettre entiers dans un four préchauffé à 180°. Dès que la peau des poivrons commence à griller retournez les pour que la coloration se fasse uniformément sur toutes les faces. Lorsque toutes les faces sont bien colorées, sortir les poivrons et les laisser refroidir. Leurs ôter la peau qui se décolle très facilement et ôter également les pépins pour ne garder que la chair.

Parallèlement mélanger le chèvre frais et les herbes finement hachées, assaisonner avec sel et poivre à votre convenance et incorporer l'huile d'olive. Conserver au frais.

Etaler les morceaux de chair de poivrons, en les faisant se chevaucher légèrement, sur du papier film. Poser, au centre des poivrons, le chèvre frais de façon à former un boudin (de diamètre légèrement inférieur que le sablé au parmesan) le plus régulier possible sur toute la longueur. Rabattre à l'aide du film les poivrons sur le chèvre et former un rouleau bien serré que vous maintenez à l'aide du papier film. Mettre les rouleaux obtenus une vingtaine de minutes au congélateur pour pouvoir les tailler plus facilement.

Enlever le papier film et tailler les rouleaux en tranche de 1 cm en prenant soin de maintenir la forme et de ne pas les écraser.

Poser le morceau de poivron au chèvre sur le sablé et déguster.