



BAVAROISE DE COURGETTES ET FENOUIL, PESTO AU CRESSON

INGRÉDIENTS

- 250g de courgettes
- 250g de fenouil
- 2 Anis étoilés
- 1/2 litre de lait pour la cuisson du fenouil
- 300g de crème liquide fouettée
- 100g de crème liquide
- 8 feuilles de gélatine
- 2 échalotes hachées
- 2 gousses d'ail hachée
- 100g de beurre
- 100g de cresson
- 50g de noix ou amandes ou pignons
- 2 gousses d'ail
- 10cl d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillère à soupe de parmesan
- Sel, Poivre, Piment d'Espelette



PRÉPARATION

Courgettes : Tailler les courgettes finement. Faire revenir au beurre l'échalote, l'ail et les courgettes. Ajouter 50g de crème liquide, assaisonner et cuire à couvert. Réhydrater 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixer les courgettes cuites. Ajouter la gélatine dans le mélange chaud. Monter le reste de la crème (150g) et la rajouter délicatement à la crème de courgettes.

Fenouil : Tailler le fenouil finement. Faire revenir au beurre l'échalote, l'ail et le fenouil. Ajouter 50g de crème liquide, assaisonner et cuire à couvert. Réhydrater 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixer le fenouil cuit. Ajouter la gélatine dans le mélange chaud. Monter le reste de la crème (150g) et la rajouter délicatement à la crème de fenouil.

Pesto : Placer tout le cresson dans le mixeur. Ajouter les fruits secs, l'ail et le parmesan puis mixer. Ajouter l'huile d'olive et continuer à mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dressage : Dans un moule verser le 1er appareil et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il fige. Puis ajouter le 2ème appareil et mettre au frigo 3 heures environ. Déposer le tout sur le pesto de cresson et agrémenter de jeunes pousses, graines germées et fenouil.

