

Mousse de piquillos

Ingrédients :

Pain grillé, sel
3 cl crème fraîche
25 g. poivron « Piquillo »
Anchois en salaison

Sauce au calmar :

100 g oignon
40 g poireau
15 g poivron vert
20 g encre de calmar
Huile d'olive, sel fin, persil
Pain rassis ou grillé

Préparation :

Mélanger la crème fraîche avec le poivron « piquillo », passer au mixer et saler. Introduire la mousse dans une douille cannulée jetable, verser sur le pain et décorer avec l'anchois en salaison. A servir en entrée

