

Croustillant, fondant fromager aux saveurs de printemps

Ingédients (8 personnes - moule de 20 cm) :

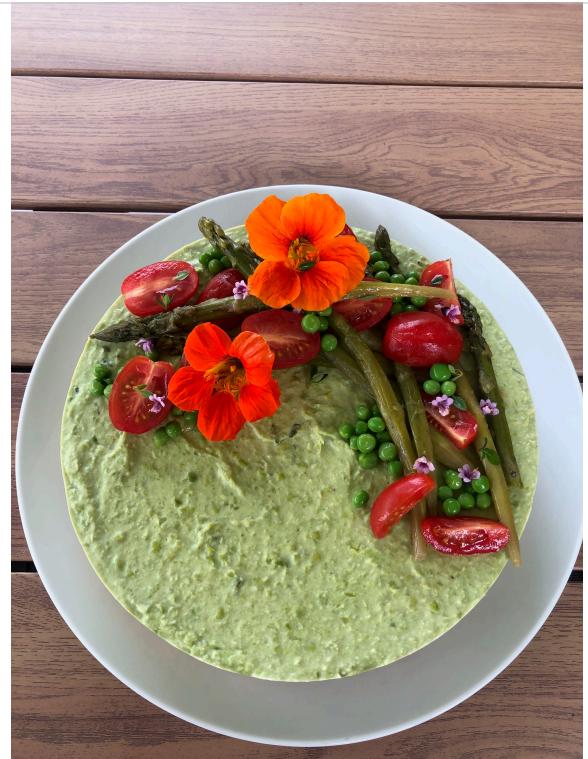
- 400g de petits pois
- 500g de ricotta
- 100 ml de lait entier
- 5g d'agar-agar
- 10 feuilles de basilic

Base :

- 200g de biscuits
- 150g de beurre

Finitions :

- Quelques asperges vertes
- Quelques petits pois
- Tomates cerise
- Herbes : Thym citron
- Fleurs : capucines, basilic pourpre...



La base :

- Ecraser les biscuits. Faire fondre le beurre et le mélanger aux biscuits.
- Transférer dans le moule (j'ai choisi un moule à charnière dont j'ai tapissé le fond avec du papier sulfurisé), tasser, et mettre au frais.

Les cuissons :

- Glacer les asperges à la poêle dans de l'eau et du beurre.
- Fondant:
 - Cuire les petits pois à l'eau salée. Les égoutter (en conserver quelques-uns dans de l'eau pour la finition), les remettre dans la casserole, avec le lait et l'agar-agar. Mixer.
 - Ajouter la ricotta, le basilic, sel, poivre et mixer de nouveau.
 - Transférer sur la base de biscuits et remettre au frais.

Déposer les différents ingrédients au moment de service, et ... savourez !!!