

Mousse à la coriandre fraîche



La coriandre est presque toujours utilisée comme complément pour aromatiser un plat. Dans cette version cependant, elle est la vedette, et se marie agréablement avec un plat de crevettes sautées ou de viande grillée.

Ingrédients pour 6 personnes

2 cuillérées de sauce soja
2 cuillérées de sauce teriyaki
le jus d'un citron vert
400 grammes de coriandre fraîche
2 tasses de mayonnaise
1/2 oignon
2 gousses d'ail
5 chiles jalapeños en conserve (facultatif)
1/4 litre de crème liquide
2 sachets de gélatine en poudre
1/2 tasse d'eau (pour la gélatine)
consommé de poulet en poudre
1 cuillère d'huile d'olive

Préparation

1. Mixer les sauces, la coriandre, la mayonnaise, l'oignon, l'ail, le chile jalapeño et la crème liquide.
2. Dissoudre la gélatine au bain-marie dans l'eau et l'incorporer au mélange précédent.
3. Mettre dans un moule préalablement enduit d'huile d'olive. Couvrir de papier aluminium et placer au réfrigérateur 1 heure minimum. Démouler avant de servir.

Bon appétit!