

Verrines aux betteraves rouges

Quantité pour 5 personnes : 5 verrines ; 1 grosse betterave 150 g philadelphia

5 ou 6 betteraves rouges cuites de taille moyenne, coupées en cubes.

200 g de fromage frais en barquette type Philadelphia ou autre

Un peu de crème fraîche, sel, poivre, cumin

Dans un saladier haut, mixez la betterave avec le fromage frais à l'aide du mixer plongeant. Ajoutez un peu de sel, du poivre selon les goûts, et une bonne pincée de cumin (poudre).

Vérifiez l'assaisonnement, et ajoutez un peu de crème fraîche pour obtenir une purée assez crémeuse. Déposez de la crème aux betteraves dans des petits verres.

Facultatif : On peut améliorer la verrine en disposant dessus des petits cubes de saumon fumé, du lard fumé et grillé... mettant de la chantilly salée, de la ciboulette ciselée.

MACARONS de QUENELLES au FOIE GRAS

Préparation : 10mn Cuisson : 12mn Facile
Abordable

Pour 6 personnes

4 quenelles soufflées aux légumes (sous-vide au rayon frais)

70g de foie gras en terrine

15g de beurre Poivre

Technique

1-Préchauffer le four à 20° (th 6-7) ; tapisser la plaque à four de papier sulfurisé légèrement beurré. Couper les quenelles en rondelles de 1cm d'épaisseur et les poser sur la plaque du four. Enfourner pour 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'elles soient gonflées. Les sortir du four et les laisser tiédir.

2- Pendant ce temps détailler le foie gras en copeaux. Répartir les copeaux de foie gras sur la moitié des rondelles de quenelles, ajouter un peu de poivre, recouvrir avec le reste des rondelles comme pour former des macarons . Les maintenir avec des piques en bois.

3-Servir à température ambiante en décorant éventuellement de brins de ciboulette