



ENTRÉE

VERRINE DE BETTERAVE ROUGE

Voici une recette pour réaliser une entrée bien fraîche.

Les ingrédients :

- 1 betterave rouge cuite 200 gr
- Crème fraîche liquide 0.4 litre
- Vinaigre de cidre 0.05 litre
- Sel
- Piment d'Espelette
- 2 belles fraises
- 15 feuilles de basilic
- 1 tomate
- 2 brins d'aneth
- 15 fleurs de bourrache
- 1 fromage de chèvre frais



Progression :

- Faire chauffer la crème, ajouter la betterave rouge en morceaux, verser le tout dans un blender, mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et onctueuse !
- Ajouter le vinaigre, le sel, le piment d'Espelette, vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité pour obtenir un crémeux de betterave rouge !
- Remplir les petites verrines au $\frac{3}{4}$ à l'aide d'une poche à douille ou avec une cuillère à soupe.
- Monder la tomate, enlever la peau en la plongeant dans l'eau bouillante 15 secondes et aussitôt plonger là dans l'eau glacée) épépiner et couper en brunoise (petits cubes).
- Disposer sur la crème de betterave cette brunoise, un quartier de fraise, une feuille de basilic, un cube de fromage frais, une feuille de bourrache et un brin d'aneth !
- Mais vous pouvez également décorer à votre goût, laissez faire votre imagination et votre côté « artiste » ☺

Thierry JEAN-JOSEPH

www.toquebleue.fr – Tél. 06 07 42 03 89 – contact@toquebleue.fr

