



QUELQUES VERRINES MOUSSE DE BETTERAVES

Pour une douzaine de verrines

400g de betteraves cuites

1 pot de fromage frais genre CHAVROUX

30CL de crème fleurette

1CS de vinaigre

1CC de vinaigre balsamique

Sel poivre

12 biscuits genre gressins ou feuilletés

Facultatif quelques pluches de magret fumé

Mixer les betteraves avec le fromage ajouter les vinaigres sel poivre si trop épais ajouter un peu de crème fleurette. Réserver.

Monter la crème en chantilly, puis incorporer délicatement les betteraves

Remplir les verrines avec une poche à douille

Sur le dessus garnir à votre convenance : magret, biscuits, persil.

VELOUTE DE CAROTTES

Pour une quinzaine de verrines

500g de carottes

20g de beurre

40cl de crème fleurette

50cl de bouillon de légumes (cube)

1 trais de pastis

1 fromage st MORET

Sel poivre

Faire revenir les carottes coupées en rondelles dans le beurre pendant 5 mn y ajouter le bouillon cuire jusqu'à ce que les carottes deviennent fondantes ensuite ajouter la crème laisser encore frémir pendant 10mn.

Saler poivrer et ajouter un trait de pastis

Mixer le tout au blinder il faut une consistance de crème

Remplir les verrines déposer une petite quenelle de fromage un peu de piment d'Espelette une pluche de coriandre ou de persil.

VERRINES A LA MOUSSE DE SARDINES

Pour une quinzaine de verrines

2 boîtes de sardines à la tomate

160g de mascarpone

2 citrons

Une quinzaine de tomates cerises.

2CS d'huile d'olive

Sel poivre

2 avocats

Piment d'Espelette

Persil

Mixer les sardines avec le mascarpone et le jus d'un citron

Déposer au fond des verrines les tomates cerises coupées et assaisonnées d'huile d'olive sel poivre

Sur le dessus mettre la mousse de sardines

Pour finir quelques dés d'avocats préalablement assaisonnés avec un peu de jus de citron de sel et de piment d'Espelette ainsi que quelques pluches de persil.