



## **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.