

Verrines fraîcheur

VERRINE BETTERAVE ST MORET

CRÈME DE BETTERAVE =500 g de betterave, 40g crème fraîche, sel et poivre

MOUSSE DE ST MORET=120g de st Moret, 30g crème fraîche, persil

*Préparer la crème de betterave, mixer les betteraves et la crème, saler et poivrer, mettre dans des verrines.
Préparer la mousse=mélanger ensemble le saint Moret et la crème, fouetter pour consistance de mousse, ajouter sur le dessus a la préparation de betterave avec une poche à douille persil*

VERRINES DE CREVETTES

200g de crevettes roses, 2 pamplemousses, aneth, 150g de fromage blanc, 1 càc de moutarde, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 1 jaune d'œuf, 1 càs de jus de citron, Espelette, calvados.

Mélanger le jus de citron+moutarde+jaune d'œuf, fouetter puis incorporer petit à petit le fromage blanc, assaisonner et ajouter concentré de tomates+ Espelette, sauce cocktail, calvados. Préparer les ingrédients pour la verrine, couper les pamplemousses en 2, et prélever les quartiers puis les couper en petits morceaux, faire de même avec les crevettes, en garder des entières pour le dessus, mélanger les crevettes, le pamplemousse et la sauce cocktail, répartissez dans les verrines, y ajouter dessus aneth + crevettes, mettre au frais.

VERRINE DE FOIE GRAS

pour 6 pers = 180g de foie gras, 20cl de crème liquide, confit de figes, sel poivre, spéculoos

*Couper le foie gras en petits morceaux, le mettre ds une casserole+crème porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 5mn environ afin que le foie gras soit totalement fondu, saler et poivrer et mixer le tout, mettre au frais 2h.
Fouetter la crème au foie gras jusqu'à obtention d'une mousse, à l'aide d'une poche à douille, remplissez les verrines à moitié, ajouter une fine couche de confit de figes puis terminer la verrine avec le reste de mousse, écraser le spéculoos au-dessus mettre au frais.*

