

Crème de Betterave sur tartare de concombre et pomme verte

Voici une recette de Verrine haute en couleurs et en saveurs. Elle est tirée du dernier magazine Thermomix et vous. A la fois simple, légère et originale, elle ravit tous ceux qui la goûtent !



Pour 6 à 8 verrines :

- 1 petit concombre,
- 2 pommes vertes
- Ciboulette
- 2 betteraves cuites (500 g),
- 1 petite gousse d'ail dégermée
- 125 g de Mascarpone
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Le tartare : Eplucher et épépiner le concombre. Couper la pomme en 4 et l'épépiner. Placer dans le bol le concombre et la pomme verte, et hacher quelques secondes vit 4,5. Saupoudrer d'1/2 c à café de sel, de la ciboulette ciselée et remuer avec la spatule. Egoutter dans le panier de cuisson posé sur un récipient.

La crème : Peler l'ail, le placer dans le bol.

Ajouter les betteraves coupées en morceaux, la Mascarpone et mixer progressivement jusqu'à 8

Ajouter le vinaigre et le sel et mixer 1mn en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 10.

Goûter et rectifier. Répartir le tartare concombre-pomme verte entre 6 et 8 verres, recouvrir de la mousse de betterave.

Décorer avec la pomme restante.

Attention : La pomme noircie avec le temps. Il ne faut pas préparer le tartare plus de quelques heures à l'avance