



MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE, LARDO COLLONNATA ET VINAIGRETTE AUX POMMES



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE

1 , coupé en dés

1 cs Jus d'un citron

4 TL Raifort, finement râpé

0.5 TL Sel

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Crème entière, fouetté

POUR LA VINAIGRETTE AUX POMMES

2 cs Vinaigre de pomme

40 ml Huile d'olive

1 TL Sucre

2 TL Raifort, finement râpé

1 Pomme(s)

Sel et poivre, nach Bedarf

POUR LA DÉCORATION

Lardo Colonnata

rote Rübenchips

PRÉPARATION

1. Pour la mousse, réduire les betteraves rouges en purée, ajouter le jus de citron et le raifort, mélanger et assaisonner.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, y incorporer la purée de betterave rouge et la crème.
3. Remplir dans des formes. Mettre au frais à couvert au moins 3 heures.
4. Pour la vinaigrette aux pommes, mélanger tous les ingrédients, assaisonner.
5. Retirer la mousse des formes, y répartir la vinaigrette, ainsi que le lardo colonnata et les chips de betterave rouge.