



# 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



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE

**1** Betterave(s) rouge(s), cuite(s), coupé en dés

**1 cs** Jus d'un citron

**4 cc** Raifort, finement râpé

**0.5 cc** 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 cc** Sucre

**2 cc** Raifort, finement râpé

**1** Pomme(s)

Sel et poivre, selon le besoin

### POUR LA DÉCORATION

Lardo Colonnata

Chips de betterave rouge

## 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.