



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 10 PORTIONS

POUR LA MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE

- 750 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 3** Betterave(s) rouge(s), cuite(s), coupé en dés
- 30 ml** Jus d'un citron
- 40 g** Raifort, finement râpé
- 6 g** Sel
- 300** Crème fouettée 36 % graisse

POUR LA VINAIGRETTE AUX POMMES

- 20 ml** Vinaigre de pomme
- 40 ml** Huile d'olive
- 0.5 cc** Sucre
- 12 g** Raifort, finement râpé
- 3** Pommes, rouge
- 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.