

PERLES COLORÉES ET FROMAGE FRAIS



PERLES COLORÉES ET FROMAGE FRAIS



Ingrédients

- 200 g de Perles Alpina Savoie
- 200 g de cubes de betteraves cuites
- 150 g de houmous
- 200 g de fromage frais
- 5 g de fines herbes (persil, ciboulette, estragon, ...) ciselées
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- Sel et poivre



Préparation

1. Faire cuire les Perles comme indiqué sur l'emballage puis les verser dans un saladier.
2. Mixer 100 g de betteraves cuites avec 260 g d'eau. Filtrer à travers un chinois et récupérer le jus coloré.
3. Ajouter le jus de betterave à température ambiante dans le saladier, le vinaigre balsamique, un quart de cuillerées à café de sel et un filet d'huile d'olive.
4. Mélanger, couvrir et placer au frais au moins 2 heures.
5. Retirer les Perles du frais, remuer.
6. Ecraser le fromage frais avec les herbes ciselées. Saler et poivrer. Au besoin assouplir avec un peu de lait.
7. Mixer ensemble le houmous avec le restant de betterave.
8. Dans une verrine, remplir le fond de fromage frais aux herbes, ajouter les Perles rouges, puis une fine couche de fromage et finir par la mousse de betterave au houmous. Saupoudrer de quelques herbes ciselées.

BONNE DÉGUSTATION !



Découvrez toutes nos idées recettes sur www.alpina-savoie.com