

## MOUSSE DE BETTERAVES AU THON

### Ingrédients (6 personnes)

- 200g de betterave rouge cuite
- 1 boîte de thon au naturel (170 g égoutté)
- 170g de fromage blanc
- 1 c à s de vinaigre balsamique blanc
- 1 gousse d'ail
- ½ c à c sel
- Poivre

### Déco

- Quelques petits dés de betterave cuite
- Quelques petits dés de Féta
- Des pignons de pin
- Quelques gouttes de crème au vinaigre balsamique



### **ÉTAPE 1 :**

Mettre dans le bol la betterave rouge (réserver un 1/2 pour la déco), le thon égoutté, le fromage blanc, le vinaigre, la gousse d'ail, ½ càc de sel et un peu de poivre

Mixer et répartir la préparation dans des verrines

### **ÉTAPE 2 :**

Couper en tout petits dés le morceau de betterave réservé, couper en petits dés la Féta.

Parsemer sur la préparation et décorer de persil frisé. Parsemer de quelques pignons de pin et passer un filet de crème au vinaigre balsamique.

C'est un pur délice !

## **BROCHETTES DE GAMBAS ET CHORIZO POUR L'APERITIF**

Les brochettes peuvent être préparées à l'avance. Il suffit de les poêler pendant quelques petites minutes au tout dernier moment. Le mariage des gambas et du chorizo, de la douceur et du piquant fonctionne à merveille, et il est des plus agréables.



### **Brochettes de gambas et chorizo :**

20 gambas crues de taille moyenne  
20 tranches de chorizo (environ 5 mm d'épaisseur)  
2 cs de jus de citron vert  
2 cs d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
fleur de sel  
poivre  
persil

Laisser décongeler les gambas puis les décortiquer.

Préparer la marinade en mélangeant le jus de citron, l'huile et la gousse d'ail écrasée.

Ajouter les gambas et bien mélanger.

Laisser mariner pendant au moins 30 minutes.

Piquer les gambas et les tranches de chorizo sur des brochettes.

Réserver.

Au dernier moment, faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Faire cuire les brochettes pendant environ 1 à 2 minutes par face, à feu vif. Elles doivent être légèrement dorées.

Assaisonner et parsemer de persil ciselé.

Servir aussitôt.

## **TARTE SOLEIL EN FORME DE SAPIN**

### **Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées
- 1 petit pot de pesto
- pignons de pin
- 1 oeuf

Etaler la 1ère pâte feuilletée, badigeonner dessus le pesto et parsemer de quelques pignons de pins (vous pouvez ajouter des filaments de jambon aussi).



Placer pardessus l'autre pâte feuilletée et découper la forme d'un sapin. De chaque côté du sapin faire des lamelles et ensuite les torsader. Badigeonner le tout avec un oeuf et mettre au four à th 6 (180°) pendant 40 mn environ selon les fours.

Vous pouvez mettre différents ingrédients sur votre pâte selon vos désirs....

Voilà c'est prêt pour Noël !

## COURGETTES AU VINAIGRE AIGRE -DOUX

### Ingrédients

3 kg de courgettes  
1 tasse d'oignon  
1/2 tasse de sel  
3 tasses de vinaigre de vin blanc  
3 tasses d'eau  
2 tasses de sucre  
3 cuillères à soupe de curry  
1/2 verre de vin blanc de poivre en grains



### Préparation de la recette

1<sup>er</sup> jour :

Eplucher et couper les courgettes en cubes de 1,5 cm<sup>2</sup>.  
Ajouter l'oignon coupé en rondelles et le sel.  
Mélanger le tout dans un saladier et laisser reposer 24 heures.

2<sup>ème</sup> jour :

Rincer les courgettes sous l'eau froide.  
Préparer un sirop avec le vinaigre de vin blanc, l'eau et le sucre. Cuire ce sirop et verser chaud sur les courgettes.  
Ajouter la poudre de curry et le poivre en grains. Mélanger.  
Laisser reposer 24 heures.

3<sup>ème</sup> jour :

Passer avec une passoire et ne cuire que le jus.  
Verser le jus chaud sur les courgettes.  
Laisser reposer 24 h.

4<sup>ème</sup> jour :

Ajouter 1/2 tasse de sucre et cuire le tout environ 10 mn.  
Remplir immédiatement des pots préparés et fermer.  
Retourner les bocaux et laisser refroidir.

## ROULÉ APÉRITIF A LA TOMATE ET AU FROMAGE FRAIS

### Ingrédients :

15g de farine  
25g de maizena  
30 ml de concentré de tomate  
50g de gruyere  
3 œufs  
1 cuillère à café de levure chimique  
70g de beurre  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère a soupe de ciboulette  
150g de boursin cuisine



### Préparation

- Placez vos empreintes sur une plaque perforée et préchauffez votre four à 200°c
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
- Dans votre cul de poule, battre les jaunes d'œufs au batteur avec 4 cuillères à soupe d'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse
- Ajoutez la farine, la levure, la maizena, le beurre fondu, le paprika, le concentré de tomates et le gruyère. Salez et poivrez
- Ajoutez délicatement les blancs en neige avec la spatule
- Etalez délicatement la préparation à l'aide de la spatule et faire cuire 8 minutes
- Dès la sortie du four, couvez d'une silpat. Attendez un peu puis retournez sur une plaque perforée, démoulez et roulez dans la toile
- Attendre quelques minutes et étaler la préparation sur le biscuit. Roulez le biscuit sur lui-même en le serrant puis enrroulez-le dans la toile siplat et laisser au frigo au moins deux heures. Pour maintenir, vous pouvez vous aider en mettant 2 élastiques à chaque bout
- Au moment de servir, coupez des tranches