

Verrine de betterave à la crème de Tomme genevoise GRTA

Cook'eat

Ingredients :

- Pomme (Gala ou Pink Lady) 50 g
- Betterave cuite 150 g
- Vinaigre de cidre 1 càs
- Tomme genevoise GRTA 70 g
- Lait entier 40 ml
- Crème 25% 30 ml
- Farine blanche 60 g
- Farine complète 60 g
- Beurre 30 g
- Miel 20 g
- Noix entière 20 g
- Thym 1 brin
- Sel, poivre



10 pers.



45'



30'



20'

Bon à Savoir

Différentes saveurs et textures, pour rendre originale une salade de crudités, amenant fibres et vitamine C. La crème et le crumble restent cependant riches en matière grasse ; à ajouter avec parcimonie.

Déroulement de la recette :

Verrine de betterave à la crème de Tomme genevoise GRTA

Cook'eat

Crème de camembert

Faire fondre à feu moyen la tomme avec la totalité du lait

Ne pas porter à ébullition

Mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeur ; s'il reste des morceaux de tomme, passer au chinois

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 20 minutes

Fouetter la crème au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème épaisse

Conserver au frais

Crumble salé au miel

Verser les deux farines dans un bol, avec une pincée de sel

Découper le beurre en cubes

Emietter le beurre dans la farine, afin d'obtenir une texture sablée

Concasser les noix finement et les ajouter au sablé

Ajouter 2 càs d'eau et agglomérer la pâte

Ajouter le miel, et continuer de malaxer avec les mains

Déposer la pâte sur une plaque de cuisson et enfourner au four pendant 20 minutes à 150°C

Après cuisson, laisser totalement refroidir

Emietter grossièrement

Salade de betterave et pomme

Eplucher les pommes

Couper les pommes et la betterave en brunoise, de taille régulière

Mélanger le vinaigre avec sel et poivre

Verser la sauce sur les pommes et la betterave, et bien mélanger

Conserver au frigo

Mise en place

Au dernier moment, avant de servir :

Déposer une cuillère à soupe de salade de betterave au fond de la verrine

Déposer une cuillère à soupe de crème de tomme au-dessus

Emietter une cuillère à soupe de crumble

Recette élaborée par : Linda Chevalier et Audrey Sutter

Recette inspirée de :

Crème de camembert : <https://www.quiveutdufromage.com/r-verrine-betterave-noix-et-creme-de-camembert>

Sablée salé au miel : <https://www.cuisineaz.com/recettes/petits-sables-au-fromage-de-chevre-et-au-thym-44883.aspx>

Salade de betterave et pomme : <https://www.quiveutdufromage.com/r-verrine-betterave-noix-et-creme-de-camembert>