

## Verrines de Noël (pour 18 personnes)

Cours du 19 décembre 2018

### Betterave et mousse de noix

#### Ingrédients

250 g de betteraves cuites  
20 cl et 2 cuillères à soupe de crème fraîche entière épaisse  
50 g de noix hachées  
1 cuillère à café de coriandre en poudre  
Sel  
Poivre

#### Préparation

1. Mixer les betteraves cuites avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche, du sel, du poivre et la cuillère à café de coriandre en poudre.
2. Monter la crème fraîche en chantilly, saler, poivrer et ajouter 50g de noix hachées.
3. Mettre en verrines, la betterave, chantilly, noix hachées.



### Mousse de Tartare et saumon fumé

#### Ingrédients

1 boîte de fromage Tartare  
3 tranches de saumon fumé  
20 cl de crème fraîche épaisse  
Poivre  
Aneth

#### Préparation

1. Mixer une tranche de saumon fumé et la mélanger avec le Tartare, le poivre, 1 cuillère à soupe de crème et l'aneth.
2. Monter la crème fraîche épaisse en chantilly.
3. Mélanger les deux préparations.
4. Mettre en verrines et décorer avec des miettes de saumon fumé.

### Boudin blanc et pommes

#### Ingrédients

3 boudins blancs  
Miettes de pain d'épices  
1 pomme  
1 cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe de Cognac  
Sel  
Poivre

### **Préparation**

1. Couper la pomme en cube, la faire cuire avec une cuillère à café de sucre dans une poêle et réserver.
2. Retirer la peau des 3 boudins blancs et les faire cuire en petits morceaux à la poêle avec le sel, le poivre et la cuillère à soupe de Cognac.
3. Dresser en mettant 2 cuillerées de pommes dans la verrine, puis du boudin et enfin quelques miettes de pain d'épices grillé pour décorer.

### **Panacotta, chorizo et asperges**

#### **Ingrédients**

100 g de chorizo fort  
50 cl de crème fraîche liquide  
2,5 feuilles de gélatine  
1 pot d'asperges vertes  
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Sel  
Poivre

### **Préparation**

1. Faire bouillir la crème fraîche liquide avec le chorizo épluché et en tranches. Baisser le feu quand ça bout et laisser infuser 10min. Puis retirer le chorizo.
2. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Puis la mettre dans la crème et mettre en verrines. Laisser reposer 2h au frais.
3. Mettre les tranches de chorizo sur une plaque de cuisson et les faire sécher 10 min à 200° au four. Mixer les tranches séchées en miettes. Mettre de côté.
4. Mixer les asperges avec la crème fraîche épaisse, le jus de citron et mettre la préparation sur la panacotta. Mettre les miettes de chorizo sur le dessus en décoration.

