



VERRINES ROUGES ET BLANCHES DU 1^{er} AOÛT

INGRÉDIENTS

- 150g de filets fumés
LOË ORIGINAL taillés en tartare
(pour 5 verrines = 30g/verrine)
- 2 tomates charnues
- 1 échalote
- Quelques brins de ciboulette
- Huile d'olive Lakudia bio O&Co
- 2 cc de vinaigre balsamique
- 2,5dl de crème liquide entière à
35% de mat.grasse
- 2 cs de raifort en tube ou plus
selon votre goût
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- Poivre blanc du moulin

PRÉPARATION

Tartare de tomates

Peler et épépiner les tomates. Détailler la chair en petits dés. Ciseler très finement l'échalote. Mélanger le tout avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Répartir la préparation dans les verrines et réserver au frais.

Tartare de filets fumés LOË ORIGINAL

Assaisonner et mélanger délicatement le tartare de filets de perches avec l'huile d'olive et la ciboulette finement ciselée et réserver au frais.

Chantilly au raifort

Dans le bol du robot, mélanger la crème très froide et le raifort, ajouter une pincée de sel et monter le tout en chantilly. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

Montage

Déposer, à l'aide d'une cuillère à café, le tartare de filets fumés sur le tartare de tomates et terminer par la chantilly au raifort.

Trucs & astuces

Poivrer et saler le tartare de tomates au moment du montage final, sinon les tomates vont rendre leur eau.

