



La Semaine du goût du 11 au 17 octobre 2010

Un événement parrainé par James BERTHIER
Chef chocolatier, membre de l'Académie culinaire.

Les Yvelines ont du goût !

Fiche recette

Mousse de betteraves et chantilly

Entrée froide
Pour 5 personnes

250 grammes de betteraves rouges
10 centilitres de crème fraîche entière
1 citron vert
20 grammes de pistaches
Sel et poivre
Ail en poudre

Une recette proposée par Lionel Mezzi
du collège les Châtelaines à Triel-sur-Seine

- Mixer les betteraves, monter la crème fraîche en chantilly, assaisonner, concasser les pistaches.
- Mélanger les betteraves à la chantilly de manière à obtenir du rose, en conservant pour obtenir du rouge, conserver de la chantilly nature.
- Dresser en verrine en alternant les couleurs, finir avec les pistaches concassées.



Yvelines
Conseil général

www.yvelines.fr