PERLES COLORÉES

ET FROMAGE FRAIS

PERLES COLORÉES

ET FROMAGE FRAIS

x10

15 min

RÉHYDRATATION À FROID

INGRÉDIENTS :

- 500 g de Perles ALPINA SAVOIE
- 500 g de cubes de betteraves cuites
- 375 g de houmous
- 500 g de fromage frais
- 12,5 g de fines herbes (persil, ciboulette, estragon…) ciselées
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Préparer les Perles en réhydratation à froid la veille :
- Mixer 250 g de betterave cuite avec 650 g d'eau. Filtrer à travers un chinois et récupérer le jus coloré.
- Verser les Perles dans un bac gastro.
- Ajouter le jus de betterave à température ambiante, le vinaigre balsamique, 2,5 g de sel et un filet d'huile d'olive.
- Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12 à 13 heures.
- Retirer les Perles du frais, remuer.

Écraser le fromage frais avec les herbes ciselées. Saler et poivrer.
Au besoin, assouplir avec un peu de lait.
Mixer ensemble le houmous avec le restant de betterave.
Dans une verrine, garnir de fromage frais aux herbes, de Perles rouges, puis d'une fine couche de fromage et enfin de mousse de betterave au houmous. Saupoudrer de quelques herbes ciselées.

Découvrez la gamme des « Astucieuses » ALPINA SAVOIE, les 1ères pâtes sans cuisson !
Cette gamme unique de pâtes de haute qualité 100% France se prépare à chaud (en cuisson) ou à froid (en réhydratation).

ALPINA SAVOIE

Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie-pro.com

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B - Oct 2017 • Design : Aricho Communication - Auteur : Céline Monnetrier - Crédit photo : ©Aurélie Jeannette