Verrines coulis de betterave avec son saumon fumé et crevette au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 12	Commentaires : 12	Astuces : 12

Ingrédients

Pour le coulis de betterave :
10G de jus d'orange
10G de vinaigre de balsamique
1 betterave
1 pincée de gros sel Pour le saumon fumé :
30G de poivron rouge
5 tranches de saumon fumé
Aneth Pour la verrine :
6 grosses crevettes roses

Etapes

Pour le coulis de betterave au thermomix :
Â»
Eplucher les betterave et les mettre dans le varoma.
Â»
Mettre l'eau et le gros sel dans le bol du thermomix.
Â»
Mettre le varoma au dessus du bol et régler 30 minutes sur température varoma à la vitesse 1.
Â»
Vider l'eau du bol, ajouter la betterave, le jus d'orange et le vinaigre de balsamique.
Â»
Régler 15 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Verser le coulis dans le fond de chaque verrine.
Pour le saumon fumé au thermomix :
Â»
Couper le saumon fumé en morceaux de 2 cm et le mélanger à l'aneth.
Â»
Laver le poivron, le mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Ajouter le saumon fumé et régler en fonction sens inverse 15 secondes sur la vitesse 2.
Pour les verrines :
Â»
Déposer ce mélange dans chaque verrine sur le coulis de betterave.
Â»
Décortiquer les crevettes et déposer en une dans chaque verrine.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Mettre les verrine 2H au frigo.

A manger très frais. Vous allez vous régaler. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com