

TRIO APÉRITIF



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ



Trio

APÉRITIF

Recette originale de Sébastien Faré

RECETTE POUR 10 PERSONNES

DIP BASQUAIS

pour 140g de mix basquais

- 75 g de poivrons rôtis
- 25 g de compotée d'oignons
- 20 g d'ail confit
- 5 g de basilic haché
- 0,5 g de sel
- 0,4 g de piment d'Espelette
- 9,1 g d'huile d'olive
- 5 g de jus de poivron rôti

Éplucher les poivrons rôtis et les couper en petits dés. Réduire en purée l'ail confit et hacher la compotée d'oignons. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Dressage

- 300 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 140 g de mix basquais

Incorporer le mélange basquais au cream cheese, puis travailler au fouet jusqu'à épaississement du mélange. Dresser dans un bol et saupoudrer de piment d'Espelette.

DIP AUX LENTILLES CORAIL

- 350 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 125 g de lentilles corail
- 10 g de Ras el-Hanout
- 10 g d'ail
- 25 g de jus de citron vert
- 50 g d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Commencer la cuisson des lentilles corail dans de l'eau froide salée. Laisser cuire pendant environ 15 minutes. Bien égoutter, mixer et passer au tamis. Réserver au froid.

Dressage

Dans un cul de poule, mélanger le cream cheese, 150 g de purée de lentilles, le Raz el-Hanout, l'ail râpé (à l'aide d'une Microplane®), le jus de citron vert et l'huile d'olive. Saler, poivrer et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène. Placer dans un bol, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et une pincée de Raz el-Hanout.

DIP AU TZAZIKI

- 250 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 3 concombres
- 1/2 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de botte de menthe
- 25 g d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Éplucher, émincer et dégorger les concombres avec un peu de sel.

Dressage

Mélanger le cream cheese, la gousse d'ail hachée et le zeste du citron vert râpés à la Microplane®, la menthe finement ciselée et l'huile d'olive. Ajouter les concombres égouttés et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Placer dans un bol, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive, quelques feuilles de menthe et un tour de poivre du moulin.



La maison de l'Excellence®



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr