

“Truffe” de betterave et fromage de chèvre

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
20	30 minutes	15 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Ryan Butler, Chef

Liste d'ingrédients



Pain Cuisiné sandwich betteraves rouges, gruau d'avoine et oignons 52807
Quantité : 3

8 oz	Fromage de chèvre frais
1/4 c. à thé	Sel
1/4 c. à thé	Poivre noir
1 oz	Pacanes grillées hachées
1/4 c. à thé	Miel
4	Petites betteraves rouges, rôties et pelées
1/2 c. à thé	Vinaigre balsamique
1 pincée	Poivre noir
	Brin de persil, pour la garniture



Préparation

ÉTAPE 1

Mélanger le fromage de chèvre, le sel, le poivre noir, les pacanes et le miel dans un bol. Laisser refroidir 1h.

ÉTAPE 2

Former des boules de la taille d'un raisin avec le mélange de fromage de chèvre et les rouler jusqu'à obtenir une surface lisse. Mettre de côté.

ÉTAPE 3

Couper le pain en tranches et étaler sur une plaque. Cuire au four pendant 15 minutes à 250°F jusqu'à ce qu'il soit sec.

ÉTAPE 4

Émietter le pain avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir de fines miettes.

ÉTAPE 5

Pour faire la purée de betteraves, mélanger les betteraves, le vinaigre balsamique et la pincée de poivre noir pour obtenir une purée lisse. Mettre dans une poche à douille ou une bouteille à presser.

ÉTAPE 6

Enrober les truffes de miettes pour les recouvrir uniformément. Garnir d'une petite touche de purée de betterave et d'un brin de persil.