

# Tartare de betterave à l'avocat, julienne de pommes croquantes, brisures de noisette, chips de wonton |

Recette pour 12 tapas



## Description

Un peu de fraîcheur fera toujours plaisir lors du commencement d'un repas, recette simple qui vous permettra de vous démarquer.

## L'astuce du chef

Il ne vous reste plus qu'à faire fonctionner votre imagination, pour transformer certains produits, comme,

- la pomme verte par du concombre
- les noisettes par des amandes ou pistache
- les chips de won ton par des crostini maison
- haricots blancs par du pois chiche éventuellement

Beaucoup de recettes ne demandent qu'un peu d'imagination pour réaliser d'autres plats tout aussi savoureux.

## Ingrédients

### Tartare de betterave

- 400 Gr Betterave cuite
- 100 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon

### Trempeuse d'avocat

- 1 Unité(s) Avocat
- 398 Ml Haricots coco en conserve
- 1 Unité(s) Jus de lime

- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à thé Sirop d'érable
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 2 Cuil. à soupe Cornichons
- 2 Branche(s) Basilic
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 250 Ml Feuille(s) de basilic
- 250 Ml Bébés épinards

### Finitions

- 12 Feuille(s) Pâte à wonton
- 12 Unité(s) Feuille(s) de coriandre
- 4 Cuil. à soupe Noisettes

### **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Tartare de betterave

Coupez la betterave cuite en petits cubes (brunoise), la garder dans un bol.

Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez-y tous les autres ingrédients de la recette (la pomme verte coupée en brunoise) uniquement.

Bien mélanger, assurez-vous en goûtant que les assaisonnements sont bons.

Assurez-vous d'avoir un avocat mûr, une fois vider, coupez les deux parties en gros cubes.

### Trempe à l'avocat

À l'aide d'un blender ou un pied mélangeur, mixez tous les ingrédients qui compose la trempe.

Attention à l'assaisonnement, goûtez pour vérifier.

### Montage et finitions

Au fond de votre cercle d'assemblage, déposez la trempe environ 1/3 du cercle. Assurez-vous de bien uniformiser la surface.

Déposez dessus le tartare de betterave rouge, finalisez en déposant les bâtonnets de pommes vertes.

Finalisez en disposant les brisures de noisette sur le dessus et les chips de won ton sur le côté.

Il ne vous reste plus qu'à déposer ici et là des feuilles de coriandre.

### Finitions

Sur une plaque avec papier parchemin, placez vos feuilles de pâte de wonton, les arroser d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de fleur de sel ou sel.

Laissez de la place et déposez les noisettes sur la même plaque.

Passez-le tout dans le four 3 à 4 mn attention à la coloration surveillez suivant la puissance de votre four, ça va assez vite.

Laissez bien refroidir, vous pouvez écraser légèrement les noisettes avec le fond d'une casserole (concasser).

**Bon appétit!**