

DECEMBRE

Purée de rutabaga
Mousse de poires

Purée de rutabaga

Ingrédients pour 6 personnes :

4 pommes de terre
6 rutabagas
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
40 cl de lait
persil
sel, poivre
noix de muscade

Recette :

Éplucher les pommes de terre et les rutabagas et les couper en morceaux.
Les faire cuire ensemble à l'eau ou au cuit-vapeur pendant 40 mn environ (ils doivent être faciles à écraser en fin de cuisson).
Dans un saladier, mélanger l'huile, le lait, le persil, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter les légumes et écraser au presse purée...c'est prêt !

Temps de préparation 20 min. Temps de cuisson 40 min.

Astuces : On peut remplacer le rutabaga par n'importe quel légume oublié pour les découvrir : panais, topinambour, crosnes...

Mousse de poires

Ingrédients pour 6 personnes

3 poires William bien mûres
30 g de sucre
3 feuilles de gélatine
20 cl de crème liquide (froide)
le jus d'1/2 citron
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Recette :

Mettre la crème dans un récipient, 15 min au congélateur.
Éplucher, et couper les poires en morceaux grossiers (faire aussi quelques morceaux plus petits, pour les mettre dans la mousse).
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Mixer les poires avec le sucre et le jus de citron, pour obtenir une purée. Ajouter la vanille.
Faire chauffer une partie de cette "purée", et y incorporer la gélatine.
Mélanger au reste de purée, et faire refroidir au frigo.
Fouetter la crème en chantilly. Et incorporer la purée bien froide à la crème.
Ajouter les morceaux de poire, en mélangeant délicatement.
Mettre dans des ramequins individuels. Conserver au frais jusqu'à la dégustation.

Préparation 20 min

Astuces : je peux remplacer les feuilles de gélatine par de l'agar agar (gélifiant naturel). De plus, pour décorer, je peux émietter un demi spéculos sur le dessus de mon ramequin ou parsemer de cacao en poudre.