

Cornettes de sarrasin et trilogie de mousse de légumes



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette apéritive très originale et savoureuse, partant d'une base de galettes et l'accommodant avec des mousses de légumes.

Ingrédients

- 4 galettes de blé noir
- 200 g de purée de carottes surgelée
- 200 g de purée de céleri surgelée
- 200 g de purée de brocolis surgelée
- 100 g de beurre salé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Détailler trois disques de 8 cm de chaque galette. Les enrouler en cornet sur un support (manche en bois recouvert de film alimentaire). Les passer au four micro-ondes 30 secondes environ, démouler et laisser sécher. Mettre chaque purée de légumes à fondre séparément dans une casserole.
- 2 Mettre chaque purée de légumes à fondre séparément dans une casserole. Faire évaporer le maximum d'eau tout en mélangeant à feu doux. Ajouter une noix de beurre et assaisonner. Garnir mes "cornettes" à la cuillère ou à la poche et les piquer dans un saladier contenant de la farine de blé noir.
- 3 Conseil du chef Bertrand Denis : Vous pouvez remplacer le céleri par du chou-fleur, les brocolis par des haricots verts, mais respecter la trilogie. Sauce d'accompagnement : quelques gouttes de crème réduite assaisonnées et parfumée au curry à disposer sur chaque purée.

Proposé par

Maître Crêpier

Bertrand Denis, Maître Crêpier et fondateur de l'École Maître Crêpier en Bretagne
(www.ecole-maitre-crepier.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

