



Verrines de Ratte du Touquet à la pistache

Préparation : 25 min | **Cuisson** : 5 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 belles Ratte du Touquet
- 500g de betteraves cuites
- 1/2 avocat
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 pomme Granny Smith
- 2 cuillérées à soupe de fromage blanc
- 5 cuillérées à soupe d'huile de pistache (à défaut de l'huile d'olive)
- 30g de pistaches décortiquées
- un peu de jus de citron
- sel, poivre

Épluchez les betteraves et l'avocat. Passez-les au mixeur avec le fromage blanc, quelques gouttes de jus de citron et 3 cuillérées à soupe d'huile à la pistache. Salez, poivrez. Réservez au frais.

Lavez puis coupez les Ratte du Touquet en petits cubes. Faites-les cuire 5 minutes à la vapeur. Vérifiez la cuisson. Laissez refroidir.

Coupez la pomme en petits cubes. Émincez finement l'oignon.

Mélangez les cubes de Ratte du Touquet, de pomme, l'oignon émincé avec 2 cuillérées à soupe d'huile de pistache et quelques gouttes de jus de citron. Salez, poivrez. Réservez au frais.

Au moment de servir, répartissez dans 4 verres la purée de betterave puis la préparation aux Ratte du Touquet. Parsemez de pistaches concassées. Servez.

Astuces

Vous pouvez torréfier les pistaches 2 minutes à sec dans une poêle.

Vous pouvez aussi cuire des Fine de Ratte du Touquet dans le pack micro-ondable et les couper ensuite en cubes.