

Tapas de Ratte du Touquet

Préparation : 15 min | **Cuisson** : 6 min
Pour 4 personnes

Ingrédients

- Un sachet de Ratte du Touquet micro-ondable

Sauce au poivron

- 1 poivron jaune
- 10 tomates cerises jaunes
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Sauce à la betterave

- Une betterave cuite
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillérée à soupe de fromage blanc
- Sel, poivre, cumin

Sauce au Saumon

- Une tranche de saumon frais (ou un reste déjà cuit)
- Fromage blanc
- Jus de citron
- Quelques brins d'estragon
- Sel, poivre

Sauce à la courgette

- Une courgette
- 1 échalote
- Quelques brins de persil
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillérée à soupe de jus de citron
- Sel, poivre

Mixer le poivron jaune avec les tomates cerises et l'ail puis ajouter du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

Cuire le saumon à l'eau ou à la vapeur quelques minutes, ajouter le fromage blanc, le jus de citron, quelques brins d'estragon, du sel et du poivre. Mixer le tout.

Mixer la betterave cuite avec l'ail, l'huile d'olive, le fromage blanc, le sel et le poivre. Ajouter une pointe de cumin.

Couper la courgette en rondelles et la cuire une minute à la vapeur. Ajouter l'échalote, quelques brins de persil, l'huile d'olive, le jus de citron le sel et le poivre et mixer le tout.

Cuire les Ratte du Touquet dans leur sachet sans l'ouvrir 6 minutes au micro-ondes, les éplucher et les couper en deux ou les présenter entières sur des piques.