



© Goûts et Terroirs

Verrines du terroir

Proposée par l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg – www.grangeneuve.ch

TOUS LES PRODUITS DE LA RECETTE SE TROUVENT EN VENTE AU MAGASIN DE GRANGENEUVE
Recette pour 4 verrines d'env. 125 ml.

Purée de racines rouges

Ingrédients :

250 à 300 gr racines rouges cuites
Sel-poivre
10 gr oignon haché fin
1 gousse d'ail hachée fin
1 cs huile de caméline
Facult. 1 c.c. vinaigre balsamique

Préparations :

Couper en dés, mixer
Assaisonner à volonté
Ajouter, mélanger

Ajouter, mélanger
Ajouter, mélanger
Vérifier l'assaisonnement.

Mettre le tout dans une poche à douille et déposer env. 60 à 75 gr de purée de racines rouges au fond de la verrine.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Sérac

Ingrédients :

200 gr sérac
sel-poivre

1 cs huile de caméline
1 cs miel

Préparations :

Découper délicatement des cubes de 1/1 cm
Assaisonner le sérac selon les goûts, mais plutôt généreusement.
Ajouter, mélanger
Faire couler délicatement sur les cubes de sérac

Dresser 50 gr de dés de sérac sur la purée de racines rouges

Décoration

Ingrédients :

Feuilles de cresson
Env. 120 gr de lardons OU
Chips de lard (4 tranches de lard à griller)

Préparations :

Déposer quelques feuilles sur le haut du bocal
Griller – Déposer quelques lardons refroidis sur le cresson
Disposer les tranches de lard sur une plaque à gâteau munie d'un papier sulfurisé. Les glisser au four à 90° pendant 60 minutes. Le lard doit être sec comme une chips.
Déposer une chips de lard au milieu de la verrine.

Bonne dégustation !

Tu veux partager ta réalisation avec nous ? Envoie-nous la photo de tes verrines avec ton prénom et ton âge à l'adresse evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch.