

Verrine de légumes racines rôtis à l'huile de romarin, mousse de feta parfumée à l'ail rose

Recette pour 4 personnes

Description

Voilà une verrine qui nous ramène aux goûts vrai, des légumes oubliés proches de la terre. Mousse de feta pour finaliser le côté crémeux en bouche.

Ingrédients

Huile de romarin

- 50 Ml Huile d'olive
- 5 Branche(s) Romarin
- Sel et poivre
- Huile végétale

Les légumes racines

- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 1 Gros(se)(s) Carotte
- 1 Unité(s) Panais
- 1 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- Sel et poivre
- Huile végétale

Mousse feta

- 25 Gr Fromage feta
- 50 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Gousse(s) Ail rose haché
- 5 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Pelez et coupez les légumes racines en petites dés. Ciselez la ciboulette.

Huile de romarin

Dans une casserole faites chauffer l'huile d'olive avec le romarin a feu moyen. Laissez infuser pendant au moins 10 minutes, puis filtrer.

Les légumes racines

Mélangez les légumes avec l'huile de romarin et assaisonnez de sel et poivre. Déposez les légumes sur une plaque de cuisson et faites rôtir au four jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit environ 20 à 30 minutes.

La mousse féta

Écrasez le fromage dans un bol avec l'aide d'un fouet. Ajoutez la crème et l'ail rose haché et fouettez jusqu'à obtention de une mousse onctueuse. Assaisonnez de sel et poivre.

Montage des verrines

Dans 4 verrines, déposez une cuillère de légumes racines, un peu de mousse de feta et décorez avec la ciboulette.

Bon appétit!