



Venez nous retrouver sur le site
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Betteraves et menthe poivrée

ingrédients : 6 personnes

750gr de betteraves cuites

1 bouquet de menthe poivrée

5cl de porto

2gr d'agar-agar

sel et poivre

réalisation :

couper les betteraves en très fines tranches

laver et effeuiller la menthe (conserver les tiges)

dans une terrine recouverte d'un film alimentaire alterner les betteraves et les feuilles de menthes.

Réserver au frigo pendant 30mn.

Faire chauffer dans une casserole 30cl d'eau avec le porto et les tiges de menthes.

Laisser infuser pendant 15mn puis enlever les tiges de menthe. chauffer à nouveau et ajouter l'agar-agar mélanger bien et laisser frémir 1mn. Verser le jus parfumé sur la terrine et recouvrir celle-ci du film alimentaire. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Démouler et servir en tranches bien frais