

Tartare de légumes au fromage feta, soupe froide au poivron et financier à l'huile d'olive

Recette pour 4 personnes



Description

Des légumes frais taillés finement et agrémentés de feta, servis avec un coulis de poivron.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à essayer cette recette avec différentes sortes d'herbes!

Ingrédients

Tartare

- 100 Gr Carotte
- 50 Gr Échalote française
- 100 Gr Courgette
- 100 Gr Fenouil
- 100 Gr Fromage feta
- 0.50 Unité(s) Citron
- 8 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Soupe

- 200 Gr Poivron rouge
- 100 Gr Oignon blanc
- 150 Ml Bouillon de légumes
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Financier

- 50 Gr Farine
- 2 Gr Poudre à pâte
- 2 Gr Sel
- 2 Gr Piment d'espelette
- 25 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Ml Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Financier

Mélangez les ingrédients secs et incorporez-y le jaune d'œuf, la crème et l'huile. Une fois la préparation bien homogène, répartissez-la dans de petits moules.
Cuire au four à 400°F pendant 10 minutes.

Soupe

Taillez le poivron et l'oignon en dés. Cuire les légumes avec l'huile d'olive pendant 3 minutes et finir de cuire avec le bouillon. Passez au blender avec le basilic et tamisez. Mettez à refroidir.

Tartare

Taillez tous les légumes et la feta en brunoise. Zestez et pressez le citron. Ciselez le basilic.
Mélangez le tout ensemble et assaisonnez de sel et de piment d'Espelette. Liez avec un filet d'huile d'olive.

Montage de l'assiette

Dans un bol, moulez le tartare dans un emporte-pièce et déposez un financier à côté. Versez le coulis de poivron dans un shooter pour que le convive le verse lui-même dans son assiette.

Bon appétit!