

- ✓ *Carpaccio de betteraves et chou-rave, vinaigrette de noisettes*
- ✓ *Filet mignon à la tomate et tagliatelles fraîches*
- ✓ *Mousse au chocolat*

## *Carpaccio de betteraves et chou-rave*

### Ingrédients pour 9 personnes :

- ✓ 2 choux-raves
- ✓ 2 grosses betteraves
- ✓ 1 cuillère à café de moutarde aux noix
- ✓ 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
- ✓ 2 cuillères à café d'huile d'olive
- ✓ 2 cuillères à café d'huile de colza
- ✓ sel, poivre
- ✓ 60 g de noisettes



### **Préparation:**

- Couper les betteraves en 2 puis couper des tranches fines à la mandoline.
- Éplucher les boules de chou-rave et les couper en tranches fines au couteau ou à la mandoline.
- Faire griller légèrement les noisettes dans une poêle anti adhésive à sec et les concasser
- Mélanger la moutarde avec une pincée de sel, de poivre, le vinaigre et l'huile et rajouter les noisettes encore chaudes.
- Verser sur le carpaccio et bien mélanger. Servir aussitôt.

## *Mousse au Chocolat*

### Ingrédients pour 9 personnes :

- ✓ 300 g de chocolat noir
- ✓ 9 œufs
- ✓ 1 pincée de sel



### **Préparation:**

- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux sur feu très doux avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Une fois le chocolat bien fondu ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger le tout.
- Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel.
- Ajouter les blancs d'œufs délicatement au mélange chocolat et jaune d'œufs.
- Bien soulever la préparation en mélangeant afin de bien aérer la préparation et ainsi obtenir une mousse légère.
- Répartir dans des petits ramequins ou coupes, les filmer, puis entreposer au frais pendant au minimum 4 heures

**Mes notes :**

## *Filet mignon à la tomate et tagliatelles fraîches*

### Ingrédients pour 9 personnes :

- ✓ 800g de veau ou de porc
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ Origan
- ✓ Basilic
- ✓ 1 bouillon cube
- ✓ 20 cl d'eau ou de vin blanc
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 L pulpe de tomate
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre
- ✓ 2 boîtes de tomates pelées
- ✓ 1.3 kg de tagliatelles fraîches
- ✓ gros sel



### **Préparation :**

- Couper la viande en gros cubes.
- Mettre l'huile à chauffer dans une poêle.
- Rissoler vivement la viande sur toutes ses faces et ajouter les oignons et l'ail émincés. Déglacer avec l'eau ou le vin blanc.
- Verser le tout dans une cocotte allant au four.
- Ajouter les tomates, la pulpe de tomate et compléter à hauteur de viande avec le bouillon réhydraté.
- Ajouter du basilic et de l'origan.
- Couvrir et placer au four à 200 °C pendant environ 2 h.
- En fin de cuisson, faire cuire les tagliatelles fraîches 3 minutes dans une eau bouillante salée.
- Egoutter et mélanger avec la sauce tomate de la viande.

### **Mes notes :**