



**Le St-Vallier grillé à l'huile de tournesol Pré-Rieur,
gelée de Camerises de St-Anselme et ses légumes
frais du Québec aux épices Théo BBQ**

**À déguster avec le cidre Lady GENEVA de la cidrerie
RITT à Cap-St-Ignace !**

*Laissez-vous charmer par cette délicieuse entrée
gourmande et estivale aux magnifiques couleurs de l'été
et de l'abondance des récoltes !*



Portion : 2 entrées

L'important pour réaliser cette recette, c'est la préparation. Comme il y a plusieurs petits éléments, je vous suggère de tout préparer à l'avance, pour qu'au moment du service, vous ayez seulement à assembler les différents éléments !

Ingrédients :

2 betteraves rouges du Québec cuites dans l'eau salée

Huile de tournesol Oléique du Pré Rieur (environ 1 c à soupe)

Épices du Bonheur Théo BBQ (environ ½ c à thé ou + au goût)

Miel Fumé Les As du fumoir (environ 1 c à thé)

1 paquet de fromage Le St-Vallier à griller taillés en morceaux d'environ 5 cm

2 mini concombres de la ferme Toundra coupés en fines lamelles à la mandoline

2-3 radis de couleurs de la ferme Leclerc coupés en fines lamelles à la mandoline

Quelques petits pois verts du Québec à écorces, ouverts en deux

Quelques fraises du Québec coupées en fines lamelles

Gelée de Camerises St-Philippe (environ 2 c à thé)

Œufs de cailles mollets *optionnel*

Fleurs comestibles *optionnel*

Étape 1 : Réaliser la purée de betteraves en ajoutant une betterave cuite et pelée dans un mélangeur ou dans un contenant avec un pied mélangeur. Ajouter environ ½ c à soupe d'huile de tournesol, 1 c à thé d'épices Théo BBQ et 1 c à thé de Miel Fumé. Assurez-vous d'avoir une purée extra fine. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver.

Étape 2 : Après avoir coupé les concombres et les radis en fines lamelles, déposez-les dans un petit bol d'eau froide avec un peu de vinaigre et de sucre. Cela aidera à former les spirales de concombres et gardera vos radis croquants à souhait ! Réserver.

Étape 3 : Faites griller les cubes de fromages dans une poêle bien chaude et un peu d'huile de tournesol. Réserver.

Étape 4 : Couper la betterave cuite restante en quartier et faites-la griller dans la même poêle que le fromage en y ajoutant un peu d'huile au besoin et en y ajoutant des épices Théo BBQ pour bien les assaisonner. Réserver.

Étape 5 : Coupez les fraises en fines lamelles. Réserver.

Étape 6 : Ouvrez délicatement les pois sur la longueur, de façon à faire ressortir les petits pois à l'intérieur des cosses. Réserver.

Dressage des assiettes :

Au moment du service, sortez tous les ingrédients et placez-les sur votre plan de travail.

Dans une assiette de votre choix (le noir fait ressortir les couleurs), faites un trait bien droit avec la purée de betteraves à l'aide d'un pinceau.

Placer trois cubes de fromages grillés sur la purée de betteraves (un en bas, un au milieu et un en haut).

Placer 2-3 rubans de concombres que vous aurez préalablement roulés et égouttés.

Placer vos cosses de pois de façon à créer de la profondeur à votre assiette.

Placer vos quartiers de betteraves rôties vers le haut, question de donner du volume à votre assiette.

Placer les radis finement tranchés sur le fromage.

Placer à trois endroits de la gelée de camérisse.

Terminer par des petits œufs de caille (marinés si vous n'en trouvez pas des frais) ainsi que de belles fleurs comestibles ou des fines herbes de votre choix (allez-y doucement, car cela pourrait changer les saveurs si vous utilisez des herbes trop prononcées).

Accompagner votre magnifique entrée avec le délicieux cidre Lady GENEVA de la cidrerie RITT.

Surtout, amusez-vous, laissez aller votre créativité et savourez !

Par Marie-Pier Delagrave, passionnée de cuisine et fière représentante des produits du Québec et de la Côte-du-Sud, en collaboration avec la COOP IGA EXTRA de Montmagny.