

Tartine de mousse de chou-fleur et raisins rouges



Ingrédients

4 tranches de pain au levain grillées
16 grappes de raisins rouges
1 chou fleur
2 échalotes finement ciselées
200ml de crème de cuisson végétale
1 cuillère à café de sucre brun
2 cuillères à soupe de Moutarde Dijon Originale Maille

Préparation

Mélangez les grappes de raisins avec le sucre brun et caramélisez-les dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes.

Faites revenir les échalotes à feu doux avec un peu d'huile pendant 5 minutes.

Détaillez le chou-fleur en bouquets.

Ajoutez le chou fleur ainsi que la crème. Cuire l'ensemble à feu moyen.

Laissez refroidir puis ajoutez 2 cs de Moutarde Dijon Originale Maille. Mixez la préparation.

Tartinez les tranches de pain. Ajoutez quelques grains de raisin en décoration.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch