

Verrines de tourteaux aux clémentines

Ingredients

- 200 g de chair de tourteau (1 tourteau d'environ 600 g)
- 4 clémentines
- 200 g de carottes
- 2 à 3 branches d'Aneth
- 1 jaune d'œuf
- 1 càs de moutarde
- 10 cl d'huile neutre

Je passe en cuisine

1. Coupez le chapeau des clémentines et évidez-les délicatement en conservant les écorces intactes, elles serviront de contenant pour la présentation. Récupérez la pulpe, coupez-la en petits morceaux et déposez-la dans un saladier.
2. Préparez la mayonnaise maison : fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde dans un bol, puis versez l'huile en mince filet sans cesser de fouetter jusqu'à obtenir une mayonnaise bien ferme.
3. Épluchez les carottes et râpez-les finement. Hachez grossièrement l'aneth. Dans le saladier, mélangez la pulpe de clémentine, les carottes râpées, la chair de tourteau, l'aneth et la mayonnaise. Salez et poivrez à votre goût.
4. Garnissez les écorces de clémentines évidées avec la préparation et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir bien frais.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

30 MIN



**SANS
CUISISON**



NB DE PERS.

4