

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Purée aux olives

Pour 4 personnes :

500g de pommes de terre
15cl d'huile d'olives
Sel, poivre

125g d'olives noires au choix
Lait
Muscade

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau puis les égoutter et les laisser refroidir.

Les peler et les écraser avec un presse-purée à main.

Ajouter progressivement un peu de lait pour assouplir la purée ainsi que l'huile d'olive.

Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.

Ajouter les olives coupées en petits morceaux.

Dresser la purée à l'aide d'un cercle à pâtisserie et déguster aussitôt.



Mousse de fromage blanc et coco, ananas frais

Pour 4 personnes :

15cl d'eau
3 feuilles de gélatine
40g de noix de coco râpée
1 ananas Victoria
4 feuilles de menthe

10 càs de sucre
400g de fromage blanc
3 blancs d'œufs
Graines de cardamome

Préparation :

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire bouillir 5cl d'eau avec 6 càs de sucre puis ajouter la gélatine essorée, mélanger et verser dans le fromage blanc.

Bien mélanger et ajouter la noix de coco râpée.

Monter les blancs d'œufs en neige fermes puis les incorporer délicatement au fromage blanc.

Répartir dans 4 verrines et réserver au frigo pendant au moins 1h.

Peler l'ananas en veillant bien à enlever tous les yeux et le couper en brunoise (petits dés).

Faire bouillir 10cl d'eau avec 4 càs de sucre et les graines de cardamome puis laisser infuser 30 min.

Verser sur les dés d'ananas et laisser infuser 1h.

Au moment de servir, égoutter légèrement l'ananas et en garnir le dessus des mousses puis décorer d'une feuille de menthe.