

Viens avec nous cuisinier **Rouge !**

En commençant par un petit apéro ...

→ Des chips de betterave :



Pour cela il vous faudra ...

- une betterave (ou deux pour les gourmands)
- De l'huile d'olive
- du romarin

Etapas :

(préchauffer le four à 180 °)

1 - Couper les betteraves en fines lamelles a à l'aide du mandoline

2 - Les déposer les lamelles sur une plaque recouverte de papier cuisson

3 - On arrose d'un filet d'huile d'olive (pas trop)

4 - On saupoudre d'un peu de romarin ciselé

5 - Puis au four pendant 15 - 20 minutes

Puis un petit plat de résistance ...

→ *chili con carne* (4 personnes) :



Pour cela, il te faudra :

- 50 g de beurre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g de boeuf haché
- 1 cuillère à café de chili en poudre
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 65 g de concentré de tomates
- 1 grosse boîte de haricots rouges égouttés
- 30 cl de bouillon de boeuf
- Sel
- Poivre
- Persil pour décorer

Etapas :

- 1 - Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 - Hacher l'oignon et l'ail.
- 3 - Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, et ensuite dorer doucement l'oignon et l'ail.
- 4 - Incorporer le bœuf haché et laisser cuire doucement 10 min.
- 5 - Mélanger le chili, le cumin, le concentré de tomates, et incorporer le tout au bœuf. Ajouter les haricots, le bouillon, du sel et du poivre.
- 6 - Couvrir et cuire 25 min au four.

Pour finir par un petit dessert...

→ *Roulé à la confiture de fruits rouge (6 personnes) :*



Pour cela, il te faudra :

- *De la confiture de fruits rouges*
- *2 oeufs*
- *120 gramme de sucre*
- *90 gramme de farine*
- *Préchauffez le four à 180°C.*

Etapes :

1 - Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez le sucre, fouettez encore 1 min puis ajoutez délicatement, en mélangeant à la spatule les jaunes d'œufs et la farine.

2 - Étalez la préparation sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Faites cuire 10 min. Sortez-le du four et posez-le très vite sur un torchon humidifié, retirez le papier et roulez délicatement le biscuit dans le torchon.

3 - une fois le roulé refroidi, déroulez délicatement le biscuit du torchon. Étalez la confiture sur toute la surface et roulez à nouveau le biscuit en pressant légèrement.

4 - Mettez le roulé au frigo au moins 2h.

Bon appétit !