

Crème de betterave et crackers torsadés

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

Attente : 1 h, cuisson : 15 min, préparation : 20 min, facile



Il vous faut pour 6 personnes

Crème de betterave : • 500 g de betterave (3) • 200 g de fromage blanc • 2 petits suisses blancs à démouler • le zeste d'un demi-citron non traité • sel, poivre

Crackers (environ 35 pièces) : • 100 g de farine blanche (T55) • 50 g de farine complète • 50 g de beurre mou salé • 1 càs d'huile d'olive • 2 petits suisses blancs à démouler • 20 g d'amandes en poudre • 20 g de sésame (2 càs) • 1 càs de thym séché • le zeste d'un demi-citron non traité • pour dorer et saupoudrer : lait et parmesan râpé

Faire la pâte pour les crackers : Mettre dans le bol du robot pétrisseur, les farines (blanche et complète), le sésame, la poudre d'amandes, le zeste du demi-citron, le thym. Mélanger quelques secondes, puis ajouter l'huile d'olive, le beurre mou, pétrir et ajouter enfin les petits suisses. Laisser pétrir jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Filmer et entreposer au frais 1h.

Pendant ce temps, couper les betteraves en cubes, les mettre dans un récipient à parois hautes. Ajouter le zeste du demi-citron restant, le fromage blanc, les petits suisses et mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture très fine. Saler, poivrer selon les goûts. Verser dans des verrines ou de petits ramequins, et réserver au frais 1h.

Allumer le four th6, 180°C. Etaler au rouleau la pâte des crackers sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Découper des bandes de pâtes (environ 1 cm x 10 cm).

Chemiser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Enrouler chaque bande de pâte sur elle-même et les déposer sur la plaque. Badigeonner ces biscuits de lait, saupoudrer de parmesan et enfourner pour 15 minutes. Servir les crèmes de betterave bien froides accompagnées des crackers légèrement refroidis.