

Bûche salée betterave & crème au thon

Ingédients :

- 225 g de betteraves rouges cuites
- 75 g de farine
- 4 gros œufs
- 2 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de thon en boîte
- 300 g de ricotta
- 1 grosse échalote
- 1 gros citron
- 18 brins de ciboulette

Préparation :

Mixez 150 g de betteraves pour obtenir une purée.

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige.

Mélangez les jaunes avec la farine, la levure, une pincée de sel, une pincée de poivre et la purée de betterave.

Incorporez délicatement les blancs montés et étalez sur un papier sulfurisé dans une plaque rectangulaire.

Enfournez 12 minutes.

À la sortie du four, retirez le papier de la génoise et enroulez-la dans un torchon humide pour lui donner une forme de bûche.

Épluchez et ciselez l'échalote puis pressez le citron.

Mélangez ces ingrédients à la ricotta, ajoutez le thon haché, assaisonnez et étalez à l'intérieur de la génoise refroidie.

Ciselez la ciboulette et coupez la betterave restante en petits morceaux.

Parsemez l'ensemble de la bûche.

Placez au frais pour 2 heures avant de servir.