



Logis de France  
de Bourgogne

## // LES RECETTES *bien-être et santé*

### **Langoustines à la ciboulette, mousse de betteraves.**

Recette de M. Philippe MARTIN - Relais Fleuri à Pouilly-sur-Loire (58150).

#### **Ingrédients pour une personne :**

120 gr de langoustines décortiquées / jus de citron

1/2 botte de ciboulette ciselée / 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 1 échalote ciselée / 1 pincée de curry.

Hacher les langoustines au couteau - ajouter l'échalote - le jus de citron la ciboulette - huile d'olive - Assaisonner et mettre 1 heure au frais.

#### **Mousse de betteraves :**

2 grosses betteraves épluchées cuites - 2 cuillerées de mayonnaise - 1/2 cuillère à café de curry.  
Mixer les betteraves avec la mayonnaise et le curry - assaisonner et mettre au frigo 24 heures.

***Bon appétit !***