

Entrées froides au fromage

Boulettes de ricotta au sésame, crème d'avocat et pesto à l'huile de pistache



30 min	30 min	0	0	480
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les boulettes de Ricotta

 150 g **Ricotta**
 4 c. à soupe **Graines de sésame**
 4 c. à soupe **Graines de sésame**
Ingrédients pour le pesto de roquette

 200 g **Roquette**
 100 g **Cresson**
 25 cl **Huile d'olive**
 5 cl **Sauce soja**
 0.5 botte(s) **Basilic**
Ingrédients pour la crème d'avocat aux endives

 4 **Endive(s)**
 2 **Avocat**
 10 cl **Vinaigre de cidre**
 4 c. à soupe **Huile de**
Étape 1

Préparation de la crème d'endives aux avocats

- 1 Couper la base des endives.
- 2 Retirer le cône au centre car cette partie du légume est très amère.
- 3 Découper les endives en grosses rondelles. Réserver dans un saladier.
- 4 Couper les avocats en deux en faisant le tour du noyau avec un couteau. Séparer les deux parties et ôter le noyau.
- 5 Enfoncer la lame du couteau dans le noyau en tapant dessus puis tirer pour enlever le noyau.
- 6 Avec une cuillère, prélever la chair des avocats et la réserver dans le saladier avec les endives.
- 7 Mettre ces deux ingrédients dans le bol d'un blender.
- 8 Ajouter le vinaigre de cidre et l'huile de pistache.
- 9 Mixer la préparation.
- 10 Mélanger à la maryse pour vérifier qu'il ne reste pas de morceaux puis remettre le blender en marche.
- 11 Lorsque le mélange est bien lisse, le réserver dans un

Étape 2

Réalisation du pesto de roquette

- 1 Mettre la roquette et le cresson dans le bol d'un blender.
- 2 Ajouter le basilic effeuillé.
- 3 Verser l'huile d'olive et la sauce soja.
- 4 Mixer la préparation.
- 5 Racler les parois du blender à l'aide d'une maryse pour récupérer les feuilles entières puis remettre le blender en marche.
- 6 Réserver le pesto dans un bol.

Étape 3

Confection des boulettes de ricotta

- 1 Verser les deux variétés de sésame dans un bol, mélanger à la main.
- 2 Façonner des petites boulettes de ricotta à la main et les paner de graines de sésame.
- 3 Disposer la boulette dans une assiette.
- 4 Se rincer les mains entre chaque confection de boulette de ricotta.
- 5 Veiller à réaliser les boulettes de ricotta assez rapidement pour éviter que le fromage ne fonde avec la chaleur des mains.

Étape 4

Dressage

- 1 Tremper un emporte pièce dans le pesto puis dessiner des cercles de couleur sur l'assiette de dressage.
- 2 A l'aide d'une petite cuillère, déposer un peu de crème d'endive aux avocats au centre de chaque cercle.
- 3 Étaler la crème de façon à former un deuxième cercle dans le cercle.
- 4 Imprégner de nouveau l'emporte pièce de pesto et réaliser deux autres cercles chevauchant les premiers.
- 5 Disposer une boule de ricotta au centre de ces deux cercles.
- 6 Décorer avec des feuilles de roquette et des graines de sésame.