



LA BETTERAVE

Pour 10 personnes

Verrine apéritive :

Proportion et ingrédients :

1 Betterave de 300g environ et 1 de 150g environ
 100 g environ de « vert » : vert de poireaux, ou fanes de radis... ou un mix des 2.
 1 oignon
 100g de crème montée
 1 pomme
 20g de beurre
 Huile pour friture
 Sel
 Citron

Progression :

Rincer la betterave de 300g et la cuire à petite ébullition, à couvert, pendant une heure environ.

Emincer les 100g de « vert », laver, éplucher l'oignon, et l'émincer, le faire revenir sans coloration dans le beurre, ajouter le « vert », faire suer le tout pendant 2 minutes.

Ajouter 20cl d'eau, et cuire pendant 5 mn.

Mixer le tout dans un robot puissant pour obtenir un velouté.

Laisser refroidir.

Eplucher la betterave de 150g. Tailler la moitié en fine julienne et l'autre moitié en chips très fines.

Chauffer l'huile et frire les chips. Les égoutter sur un papier absorbant et les saler légèrement.

Eplucher la betterave cuite encore chaude, la couper en petits morceaux et la mixer dans un robot puissant pour obtenir une purée bien lisse. Laisser refroidir.

Couper la pomme en petite brunoise et mélanger avec un jus de citron

Montage :

Disposer dans le fond d'une verrine, la purée de betterave, couvrir du velouté vert, poser une petite cuillère de crème monté, ajouter la brunoise de pomme et la julienne de betterave et poser une chips. Déguster.

Verrine gourmande :

Ingrédients :

2 betteraves de 250g environ
1 betterave de 100 g pour la brunoise

Mousse chocolat blanc :

125g de lait
150g de chocolat blanc
3 jaunes d'œuf
50g de sucre
2 feuilles de gélatine
250g de crème montée
200g de purée de betterave

Tuile betterave :

50g de beurre
40g de sucre
30g de farine de froment
30g de farine de sarrasin
120 g de purée de betterave

Caramel beurre salé, gingembre :

100g de sucre
150g de crème
80g de beurre demi-sel
40g de gingembre

Progression :

Rincer les 2 betteraves, les cuire durant une heure environ, à petite ébullition, à couvert. Eplucher les betteraves cuites encore chaudes, les couper en petits morceaux et les mixer dans un robot puissant pour obtenir une purée bien lisse. Laisser refroidir.

Eplucher la petite betterave et la tailler en brunoise, réserver.

Mousse au chocolat :

Faire bouillir le lait, mettre la gélatine à tremper à l'eau froide, bien blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le lait bouillant, et cuire comme une crème anglaise. Si vous avez un thermomètre, cuire à 83°. Ajouter les feuilles de

gélatine bien égouttée et verser doucement sur le chocolat coupé en petits morceaux tout en remuant. Laisser refroidir. Incorporer la crème montée et 200 de purée de betterave. Réserver au frais.

Tuile betterave :

Faire fondre le beurre, mélanger avec le sucre, ajouter les 2 farines tamisées, puis 120g de purée de betterave. Etaler sur une feuille cuisson avec une petite spatule, vous pouvez utiliser des pochoirs, et enfourner à 170°. Surveiller la cuisson, environ 5 minutes. Laisser refroidir.

Caramel beurre salé, gingembre :

Cuire 100g de sucre à sec dans une petite casserole profonde, jusqu'à coloration.

Quand le caramel commence légèrement à fumer, ajouter le gingembre épluché et taillé en petite brunoise. Confire 30 secondes le gingembre, ajouter au fur et à mesure la crème bouillante (attention, à la réaction, les 2 liquides montent -d'où la casserole haute) et incorporer au fouet le beurre en petits morceaux.

Laisser refroidir.

Montage :

Disposer dans le fond de la verrine la purée de betterave, couvrir de la mousse au chocolat, ajouter le caramel au beurre salé, la brunoise de betterave, et disposer une tuile. Déguster.

