

Recette « l'hortensia de betteraves »

Concours de cuisine du 16 novembre 2019

Etape 1 :

Faire cuire 3 betteraves de couleur différente séparément.

Etape 2 :

Les éplucher, puis les tailler en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Etape 3 :

A l'aide d'un emporte-pièce d'environ 3 cm de diamètre, prélever des ronds au centre de chaque tranche. Réserver les grandes tranches.

Etape 4 :

Préparer un houmous de betteraves.

Etape 5 :

Prendre des moules en forme de dôme. Dans chaque moule, monter en couches superposées les grandes tranches de différente couleur de betteraves, façon millefeuille. Au centre évidé, mettre le houmous de betteraves.

Etape 6 :

Couler une gelée de jus de betteraves dans les dômes, puis laisser au réfrigérateur pendant une nuit.

Etape 7 :

Le lendemain, démouler. Avec un emporte-pièce, faire des ronds dans d'autres betteraves crues de différente couleur d'environ 3 cm de diamètre.

Etape 8 :

Mettre les ronds dans de l'eau et mettre le tout au micro-onde pendant une minute, séparés par couleur de betterave. Les égoutter. Faire des cônes.

Etape 9 :

Placer les cônes sur la betterave démoulée.

Etape 10 :

Servir avec une vinaigrette relevée, préparée avec du vinaigre de vin et de l'huile de noix.