



Carpaccio de betteraves, copeaux de fromage de chèvre et pignons - Etuvée d'artichauts à l'huile d'olive et au laurier

Carpaccio de betteraves, copeaux de fromage de chèvre et pignons (pour 4 personnes)

- 2 betteraves cuites
- 100 g de fromage de chèvre sec
- 4 c à s d'huile d'olive
- 4 c à s de jus de citron
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 1 c à c de sucre
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- ½ bouquet de ciboulette ciselée
- 40 g de pignons de pin grillés
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1/ Epluchez les betteraves et coupez-les en tranches très fines, en utilisant une mandoline si nécessaire.

2/ Epluchez l'ail et l'échalote, dégermez-les et hachez-les très finement.

3/ Mélangez le sucre, le jus de citron, le vinaigre balsamique, l'échalote et l'ail. Salez, poivrez, et mélangez.

4/ Arrosez ensuite les betteraves de vinaigrette, couvrez et laissez mariner au frais au minimum pendant 2 heures.



Etuvée d'artichauts à l'huile d'olive et au laurier (pour 4 personnes)

- 8 artichauts mauves
- Le jus d'1 citron
- 12 grains de poivre concassés par artichaut
- 2 feuilles de laurier (coupées en 2)
- Coriandre, persil plat et estragon
- 250 g de linguine
- 1 boîte d'anchois à l'huile

Préparation :

5/ Coupez le tiers supérieur de chaque artichaut et éliminez les feuilles extérieures. Enduisez immédiatement la partie coupée de jus de citron pour qu'elle ne noircisse pas.

Otez les feuilles externes dures jusqu'à l'apparition des petites feuilles jaune-vert. Pelez les queues épaisses.

6/ Coupez chaque artichaut en 4 et ôtez le foin à la petite cuiller et enduisez immédiatement de jus de citron toutes les faces coupées.

7/ Dans une sauteuse, faites étuver les artichauts avec les grains de poivre, les feuilles de laurier et une quantité égale d'huile d'olive et d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que l'eau soit évaporée.

8/ En fin de cuisson des artichauts, ajoutez un trait de jus de citron et incorporez les herbes fraîches. Réservez.

9/ 15 minutes avant de passer à table, cuisez les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.

10/ Pendant ce temps, égouttez et concassez les anchois et réservez.

11/ Lorsque les pâtes sont cuites al-dente, égouttez-les et servez dans le saladier avec les anchois.

12/ Versez les artichauts par-dessus les pâtes, mélangez et servez le tout.

13/ Répartissez 3 ou 4 tranches de betterave marinée sur chaque assiette. Arrosez d'un peu de marinade.

Ciselez la ciboulette et garnissez de copeaux de fromage de chèvre. Parsemez de pignons de pin passés au four, donnez un tour de moulin à poivre et servez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_carpaccio-de-betteraves-copeaux-de-fromage-de-chevre-et-pignons-etuvee-d-artichauts-a-l-huile-d-olive-et-au-laurier?id=8226164&emissionId=5931