

Max & VÉNUS

Betteraves en carpaccio et sa vinaigrette de framboise

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 belle betterave cuite
- 1 barquette de framboises
- 15 cl de coulis de framboise
- le jus d'un demi citron vert
- 1 huile d'olive ardente de préférence (huile provenant d'olives récoltées à maturité donc piquante et fruitée)
- Quelques graines de grenade
- 20 cl de crème fleurette
- 40 g de mascarpone
- 1 c à café de sirop de sucre
- 2 c à soupe de fromage blanc 0%
- Quelques pousses de pois

Préparation

La betterave

Détailler à la mandoline des tranches très fines de betterave cuite. Les répartir sur deux assiettes. Saler, poivrer et au pinceau huiler à l'huile d'olive.

La vinaigrette la framboise

1. Mélanger 1 c à café de sirop de sucre avec le jus d'1/2 citron vert;
2. Ajouter quelques cuillères de coulis de framboise et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélanger, poivrer, rectifier l'assaisonnement. Réserver.

La chantilly au fromage blanc

1. Dans la cuve d'un robot batteur équipé d'un fouet, mettre la crème liquide bien froide et la monter comme une chantilly;
2. Saler, ajouter le mascarpone, continuer à battre à petite vitesse, ajouter le fromage blanc 0%, battre plus vite;
3. Assaisonner de zestes de citron vert et battre de façon à bien les mélanger. Réserver.

Le dressage

1. Prendre les assiettes avec la betterave, déposer quelques traits de vinaigrette de framboise, décorer de quelques framboises coupées en 2 et de pépites de grenade;
2. Faire une belle quenelle de crème montée au fromage blanc et la déposer sur le carpaccio de betterave;
3. Agrémenter de quelques pousses de pois.