

Sorbet betterave au curry, wakamé et asperge fumée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
238759	Salade de betteraves 2,3 kg Bon-et-Engagé	15 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	10 Gramme
	Algues wakamé	5 Gramme
	Gros curry, vodka	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser le sorbet betterave : mixer la salade de betterave jusqu'à obtention d'un liquide parfaitement lisse puis ajouter la vodka. Passer le tout à la sorbetière jusqu'à obtention d'un sorbet. Réserver au congélateur.
- 2 Cuisson traditionnelle des pointes d'asperges à l'anglaise, puis les fumer quelques instants au bois de hêtre. Assaisonner (sel/poivre) et réserver.
- 3 Dresser le sorbet à la forme voulue, le saupoudrer de gros curry puis déposer les algues wakamé et la pointe d'asperge (dressage minute).

Pour obtenir un visuel de glace plus lisse , il est préférable d'ajouter une goutte de crème de coco.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid