

Superposition de betteraves rouges "comme un opéra"



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
267154	Queue de crevette panée bubble rice 21/25	30 Pièce
	Tranche de fromage	10 Pièce
19131	Tartare ail et fines herbes 19,6% MG 16 g	20 Pièce
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	250 Gramme
281062	Bûchette chèvre 23% MG 180 g La Belle du Bocage	2 Pièce
	Betterave crue	1 Pièce
	Sucre	750 Gramme
	Eau	150 Gramme
	Jus de betterave	100 Gramme
	Agar agar	1 Gramme
	Vinaigre	25 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Tailler la betterave crue en fines lamelles.
- 2 Mélanger le jus de betterave avec le sucre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition puis verser sur les lamelles de betteraves. Laisser mariner 2 heures environ.
- 3 Mélanger la Cream cheese avec le tartare ail et fines herbes.
- 4 Tailler la bûchette de chèvre en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
- 5 Réaliser le montage en superposant une lamelle de betterave marinée, une tranche de fromage et une couche de mélange cream cheese et tartare ail et fines herbes. Renouveler l'opération 4 à 5 fois.
- 6 Récupérer le jus de betterave (qui a servi à mariner les lamelles), en prendre la moitié pour faire une réduction à l'état sirupeux. Avec l'autre moitié, coller le jus de betterave avec l'agar agar et laisser prendre au frigo, puis couper en petits cubes.

Superposition de betteraves rouges "comme un opéra"

- 7 Faire frire les queues de crevettes panées bubble rice.
- 8 Procéder au montage comme sur la photo.