



www.marchevieuxport.com

Duo de chou-raves et betteraves

Pour 4 gourmands :

- 1 betterave jaune
- 1 betterave rouge
- 15 ml (1 cuill. à soupe) de miel
- 15 ml (1 cuill. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 15 ml (1 cuill. à soupe) de vinaigre de framboise
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 1/2 chou-rave
- 30 ml (2 cuill. à soupe) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 65 ml (1/4 de tasse) de framboises
- Une pincée de persil haché
- Sel et poivre

Méthode :

Blanchir les betteraves dans l'eau bouillante jusqu'à ce que le centre soit tendre (vérifier la cuisson avec un cure-dent ou une brochette de bois).

Refroidir puis coupé en fines tranches.

Mettre dans un cul-de-poule la moutarde, le miel, le vinaigre de framboise et le sel puis mélanger au fouet.

Ajouter l'huile et fouetter vigoureusement. Mettre de côté au frais.

Peler le chou-rave et couper-le en fines juliennes.

Mettre dans un cul-de-poule la mayonnaise, le jus de citron, les framboises le persil et le sel puis mélanger.

Ajouter la julienne de chou-rave avec la mayonnaise, mélanger et ajouter un peu de poivre du moulin.

Au moment de servir, tapisser le fond de l'assiette avec les betteraves jaunes puis ajouter un peu de vinaigrette aux framboises.

Ajouter au centre de l'assiette une portion de chou-rave et déguster!

Recettes suggérés par Julien Pelletier et Charles-Alexandre Lépine, finissant de l'école hôtelière de la Capitale et copropriétaire du service de chef à domicile Sapide.