

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE AVEC MOUSSE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET DE NOIX DE PIN SALSA

02. MAI 2017

GOURMET-RESTAURANT EUROPE HOTEL & SPA, ZERMATT – RECETTE DU CHEF DE CUISINE MARIO PODOLA



Peut-on être végétarien pour une fois aujourd'hui? Le carpaccio de betterave rouge est le nouveau plat préféré de l'Europe Hotel & SPA Zermatt - Raffiné, sain et pas du tout ennuyeux. Le Carpaccio coloré avec de la mousse au fromage de chèvre est un plat végétarien convainquant – également vos proches à la maison. Creatif et préparé avec beaucoup d'amour, il représente un moment fort pour nos sens.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

5	Betteraves rouges de grandeur moyenne
300g	Fromage de chèvre
1 cuillère à café	Huile aromatisée à la truffe
200g	Sucre
50ml	Vinaigre Cabernet Sauvignon
	Vinaigre de vin blanc
100ml	Huile de grignon d'olives
15g	Pignons de pin
Une paire de feuilles	Thym fraîches
50g	Cerfeuil
Pour la déco	Oseille à veines rouges et sel marin

PREPARATION CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES

Peler les betteraves, puis coupez les extrémités et mettre de côté, nous en aurons besoin plus tard pour le sirop. Couper 24 tranches de même grandeur d'une épaisseur d'environ 1-2 mm, des pièces centrales des betteraves. Superposer quelques tranches et les découper à l'emporte-pièce d'environ 3 cm de diamètre. (Mettez toutes les découpes dans une petite casserole avec couvercle.) Mélanger la marinade avec l'huile de grignon d'olives, le vinaigre Cabernet Sauvignon et les feuilles de thym frais (2:7 rapport vinaigre / huile). Disposer les betteraves en chevauchement sur un plat et verser la marinade. Laisser mariner une heure à température ambiante.

PREPARATION MOUSSE DE FROMAGE DE CHEVRE

Mélanger le fromage de chèvre et l'huile de truffe puis agiter jusqu'à consistance mousseuse (à la main ou dans le Kitchen aid), verser dans une poche à douille ronde et mettre au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

PREPARATION SALSA DE PIGNONS DE PIN

Mettre les pignons de pin dans une poêle avec du beurre et griller jusqu'à un brun doré. Disposer ensuite sur une plaque de four et laisser refroidir complètement. Préparer un Dressing avec le vinaigre de vin blanc et l'huile de grignons (2:7 rapport vinaigre/huile). Hacher légèrement les pignons de pin puis mélanger avec le cerfeuil et le Dressing pour obtenir une vinaigrette classique.

PREPARATION SIROP DE CABERNET SAUVIGNON

Couper les betteraves restantes en cubes et les mettre ensemble avec les extrémités dans une casserole, recouvrir d'eau et faire bouillir, puis couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes. Tamiser le jus de betterave dans un récipient puis presser légèrement les betteraves afin d'obtenir tout le jus. Ajouter le jus dans la casserole et faire bouillir/réduire avec le sucre jusqu'à obtenir la consistance du sirop. Après refroidissement, ajouter un peu de vinaigre Cabernet Sauvignon et assaisonner avec un peu de sel et de poivre.



Zermatt. No matter what

DRESSAGE

Aligner trois tranches de betteraves sur une assiette. Injectez maintenant le fromage de chèvre sur chaque tranche, de sorte que le fromage de chèvre forme une petite tour ondulée. Posez trois tranches sur la petite tour.

A l'aide d'une cuillère faites ruisseler la vinaigrette de pignons de pin par-dessus. Ajoutez au sirop Cabernet Sauvignon un peu d'huile extra vierge, mais sans mélanger. C'est un Split Dressing, pour créer de magnifiques motifs sur des assiettes blanches. Garnir avec de l'oseille à veines rouges et du sel marin.

RECOMMANDATION DE VIN

Chardonnay
Famille Vouilloz
Varen, Valais