

Betteraves sous vide au tofu et à la canneberge

Auteur: René Frank



Ingredients

Sorbet de betterave :

150 g de jus de betterave
100 g de purée de canneberge
50 g de sirop de betterave
50 g de réduction de betterave
25 g de dextrose en poudre
25 g de glucose en poudre
2 g de stabilisateur pour glace
100 g de groseilles (congelées)
100 g de framboises (congelées)
100 g de betteraves rouges cuites
70 g de jus de citron vert
Zeste de citron vert
10 g de rhum blanc (37,5 %)

Canneberges (sous vide) :

2 800 g de canneberges fraîches
1 400 g de sucre
2 100 g d'eau
12 g de sel
1 gousse de vanille
14 lamelles de zeste d'orange
14 lamelles de zeste de citron
10 sachets sous vide
400 g de canneberges
480 g de décoction (voir recette au-dessus)

Jus de framboise (sous vide) :

2 500 g de framboises (congelées)
125 g de sucre

Morceaux de betterave rouge (sous vide)

:
400 g de betteraves (coupées)
300 g de jus de betterave

Préparation

Sorbet de betterave :

Chauffer le jus de betterave, la purée de canneberge, le sirop de betterave et la réduction de betterave. Mélanger le dextrose en poudre et le glucose en poudre avec le stabilisateur et faire cuire. Verser sur les baies et bien mélanger. Enfin, ajouter le reste des ingrédients et passer au tamis. Verser dans le Paco Jet et congeler. Passer au Paco environ deux heures avant de servir.

Canneberges (sous vide) :

Laver les canneberges et piquer chaque canneberge deux fois avec un cure-dents. Faire cuire le sucre pour obtenir un caramel clair. Mouiller avec de l'eau. Ajouter le reste des ingrédients et laisser refroidir la décoction. Ensuite, répartir dans 10 sachets sous vide : respectivement 400 g de canneberge et 480 g de décoction, et mettre sous vide à 100 %. Faire cuire 90 minutes sous vide à 80 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef**. Conserver les sachets à température ambiante comme des bocaux.

Jus de framboise (sous vide) :

Mettre les framboises et le sucre sous vide et faire mijoter à 70 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 2 heures. Passer le tout dans une étamine passe-bouillon. Congeler le jus obtenu pour la suite de la recette.

Morceaux de betterave rouge (sous vide) :

Éplucher les betteraves et découper des petites perles avec une cuillère parisienne. Extraire le jus du reste des betteraves avec une centrifugeuse. Mettre le tout dans un sachet sous vide avec le jus. Ajouter du sel et du sucre. Puis faire mijoter à 90 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 2 heures. Conserver les sachets à température ambiante comme des bocaux.

Avant de les utiliser, égoutter les betteraves et les mettre sous vide 400 g de betteraves cuites, 150 g de jus de framboise et 150 g de jus de canneberge. Laisser mariner dans le même sachet sous vide sans jus de betterave pendant 24 heures. La betterave ainsi préparée doit être consommée dans les deux jours suivants.

Mousse de tofu :

Betteraves sous vide au tofu et à la canneberge

2 g de sel
20 g de sucre

Mousse de tofu :

300 g de lait de coco
50 g d'eau
85 g de miel
8 g d'Agar-agar
400 g de tofu soyeux
20 g de tofu fermenté
Zeste d'un citron vert
50 g de citrons, jus de citron vert
1 g de sel

Faire cuire les ingrédients indiqués ci-dessus et faire mijoter pendant une minute. Laisser refroidir et mixer la gelée obtenue avec le reste des ingrédients au Thermomix afin d'obtenir un mélange bien lisse. Passer au tamis et verser dans le siphon ISI et charger deux cartouches NO2. Placer les composants comme représenter sur l'image.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par René Frank.
Crédits photo : Maximilian Carlo Schmidt