

Auteur: Mattias Rook



Ingredients

Betteraves (sous vide)

12 morceau mini betteraves rouges

100g baies mélangés

59g fines herbes du jardin / cresson

2 morceau burrata

20g sucre

2 CS vinaigre balsamique blanc

2 CS vinaigre de framboise

4 CS huile d'olive

sel et poivre

Préparation

Betteraves (sous vide)

Bien laver les betteraves et raccourcir légèrement les racines. Placer les betteraves dans un sachet sous vide avec le vinaigre, le sucre, le sel de mer et un peu de poivre blanc et faire cuire doucement à 90 °C sous vide env. 60 minutes (en fonction de la taille). Laisser ensuite le sachet refroidir. Sortir les betteraves du sachet et recueillir le bouillon.

Marinade de betteraves

Mélanger le bouillon des betteraves avec l'huile d'olive et le sel et assaisonner avec du poivre frais. Faire mariner les betteraves coupées en deux et les baies mélanger dans cette marinade.

Dressage :

Déposer une demie burrata au centre, ajouter les betteraves et les baies marinées et garnir avec les fines herbes et le cresson.

Verser enfin quelques gouttes d'huile d'olive, un peu de sel de mer et du poivre frais sur la burrata.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Mattias Rook.