

Salon Saveurs et Terroirs
Recette de Valentin MARIN

RAVIOLE DE TOURTEAU ET BETTERAVE, AVOCAT ET MOUSSE CITRON

INGREDIENTS

Assaisonnement du tourteau

- 180g de Chair de Tourteau
- 1 botte de ciboulette
- 1 échalotte
- 1 botte de Coriandre
- 1 pièce d'avocat
- vinaigrette

Gaspacho de betterave

- 1 Betterave cuite
- 20g de gingembre
- Vinaigre de xérès
- bouillon de légumes
- crème liquide

Raviole de betterave végétal

- 200g de jus de betterave
- 3g d'agar agar
- vinaigre de xérès

Mousse citron

- 100g de mascarpone
- 300g de lait
- 180g de crème
- 120g de jus de citron
- 1 feuille de gélatine

PROCEDE

Gaspacho de betterave :

- Dans une casserole, faire suer les betteraves avec le gingembre
- Mouiller avec le bouillon de légumes et la crème, -> cuire 10min
- Mixer, assaisonner et réserver

Raviole de betterave :

- Chauffer le jus de betterave, ajouter l'agar agar et cuire 3min
- Filtrer et verser sur une surface plate
- Laisser refroidir et détailler une fois l'appareil froid

Mousse Citron :

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide
- Mélanger le lait, la crème, le mascarpone et le jus de citron dans un saladier
- Chauffer une petite partie de ce mélange et ajouter la gélatine
- Rassembler l'ensemble des éléments dans le syphon et refroidir au frigidaire
- Mettre la cartouche dans le syphon

Assaisonnement du tourteau :

- Trier la chair de tourteau pour enlever les morceaux de cartilage,
- Assaisonner avec une échalotte ciselée, la ciboulette et la coriandre ciselé et l'avocat en cube
- Lier le tout avec un trait de vinaigrette