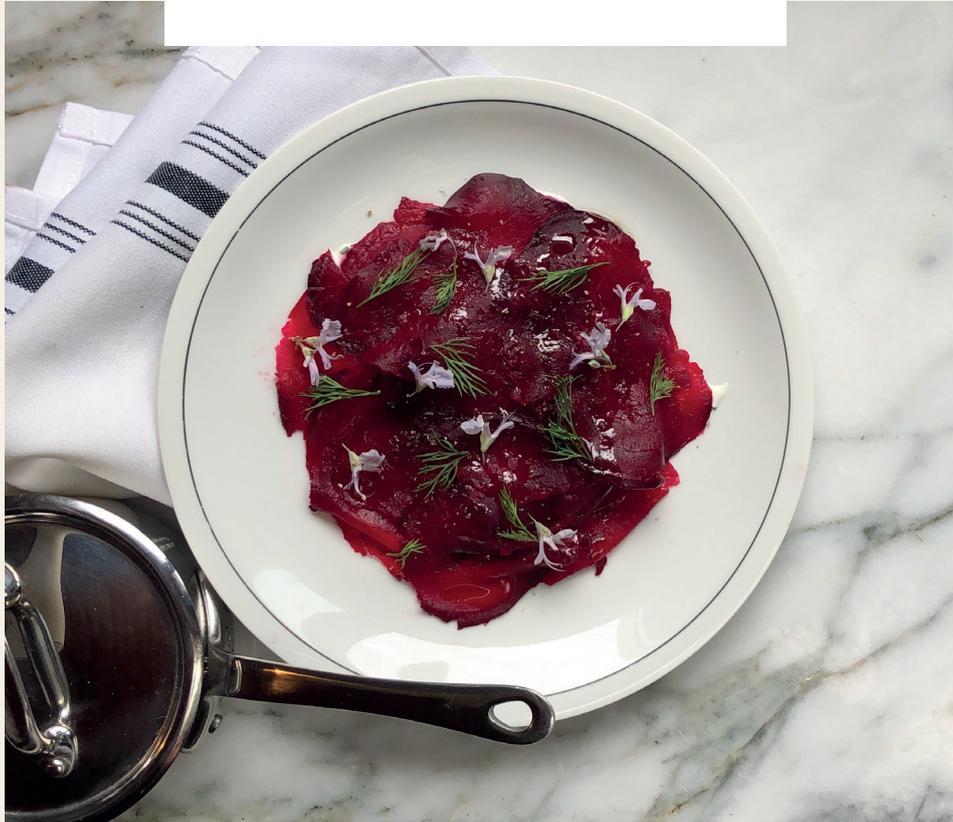


LA RECETTE SIMPLISSIME

Carpaccio de betterave cuit en croûte de sel

et morue, crème crue de Normandie ravigotée

Par le Chef Alex Néel



Simple et à la fois originale, une recette parfaite pour tous, pour impressionner les grands et amuser les petits.
La betterave comme vous ne l'avez jamais cuisinée !

INGRÉDIENTS

2 Betteraves rouge
ou 4 petites
1kg de gros sel gris de
Guérande
1 ou 2 blancs d'œuf,
selon la taille
1 Citron
80g de Morue salé
1/2 bottes d'aneth
25g de crème d'Isigny ou
crème crue
Poivre noire concassé
Huile d'olive
Fleur de sel

PRÉPARATION

1ère étape : Dessaler la morue à l'eau froide pendant 24h et changer l'eau trois fois. Mettre de l'eau à ébullition dans une casserole, plonger le filet de morue et sortir du feu.

2ème étape : Laver soigneusement les betteraves pour enlever la terre restante. Dans un saladier, mélanger le sel et le blanc d'œuf. Dans une plaque à rôtir, faire un lit de sel puis y déposer les betteraves entières avec leur peau, au centre. Recouvrir totalement les betteraves de sel. Enfourner 2h à 180°C. Laisser reposer les betteraves au sel toute la nuit sans casser la croûte, le lendemain casser la croûte de sel. Éplucher la betterave. A l'aide d'une mandoline réaliser un carpaccio. Étaler les betteraves sur un plat et badigeonner à l'aide d'un pinceau l'huile d'olive et de jus de citron

3ème étape : Mélanger la crème, le jus de citron, le poivre et la fleur de sel, ajouter l'aneth émincée.

4ème étape, le dressage : déposer un fond de crème sur un plat puis la morue salée et finir par recouvrir de carpaccio de betterave.
Déguster !

Mauviel1830®