année 2013

Corolle de betteraves et pâtes aux betteraves

Ingrédients : 80 g de pâtes à la betterave 10 cl de crème liquide entière, 1/2 cuiller à soupe de moutarde au cassis 1 betterave crue, sel de l'Himalaya, poivre, QS (quantité suffisante) d'huile d'olive

Eplucher la betterave. La couper en très fines tranches avec une mandoline. Avec un découpoir, tailler des cercles.

Disposer 3 cercles de betterave sur du papier sulfurisé. Badigeonner d'huile d'olive et cuire au micro-ondes en plusieurs fois selon la puissance du four jusqu'à obtenir des chips de betterave. Réserver.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile d'olive l'intérieur d'un cercle à mousse. Disposer les rondelles de betterave en les superposant.

Mélanger la crème fraîche et la moutarde. Faire chauffer et réserver.

Faire cuire les pâtes 6 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et mélanger à la crème à la moutarde en gardant quelques cuillers à soupe de crème pour le décor.

Remplir le cercle avec les pâtes puis enlever le cercle inox. Disposer les chips de betterave. Et quelques grains de sel de l'Himalaya.

Garnir avec un cordon de crème à la moutarde.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan