

Anguille et betteraves





Préparation des mini-betteraves à la vapeur

Laver les mini-betteraves. Les faire cuire au four à vapeur pendant 2 heures à 95 °C. Saler et laisser tiédir. Faire réduire le vinaigre de cerise de moitié puis l'émulsionner avec l'huile de colza. Couper les betteraves en deux, les badigeonner d'émulsion à la cerise avec un pinceau et les saler avec la fleur de sel.

Préparation d'anguille fumée

Retirer la peau de l'anguille fumée si nécessaire ainsi que les arêtes qui se détachent facilement. Couper en portions puis passer le côté gras au chalumeau pour faire fondre la graisse de l'anguille et créer de savoureux arômes grillés. Réserver au chaud les portions d'anguille ainsi que la graisse recueillie.

Rezept für 5

Ingrédients pour les mini-betteraves à la vapeur

5 mini-betteraves

50 ml de vinaigre de

cerise

10 ml d'huile de colza

Sel

Ingrédients pour l'anguille fumée

400 d'anguille fumée

Ingrédients pour la purée de betteraves

3 betteraves

2 I d'eau

1 oignon rouge

3 dl de vin blanc

3 dl de crème

50 g de beurre

Sel

Ingrédients pour la sauce au raifort

2 échalotes

15 g d'huile de colza

2 dl de fond de légumes

200 g de raifort

50 g de crème

50 g de lait

50 g d'huile de pépins de

raisin

50 g de vinaigre de

pomme

50 g de crème fraîche

Sel



Préparation de la purée de betteraves

Emincer l'oignon rouge et le faire revenir dans une poêle avec du beurre. Saler. Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème et faire réduire à 1/5. Peler les betteraves et les couper en cubes de taille égale. Les faire cuire dans un peu d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Lorsque l'eau est presque entièrement évaporée, la mixer avec les betteraves et la réduction de crème. Rajouter du sel si nécessaire.

Préparation de la sauce au raifort

Extraire le jus du raifort. Emincer les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile de colza. Ajouter le jus de raifort, le fond de légumes, le lait et la crème. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et monter la sauce avec l'huile de pépins de raisin et la crème fraîche.

Préparation du radis

Peler le radis, le couper en fines rondelles puis en julienne. Le dresser délicatement et l'assaisonner avec un peu de fleur de sel et de raifort fraîchement râpé.

Ingrédients pour le radis

1 radis

Fleur de sel