



Colrave avec mousse à la livèche

Silvio Germann



Préparation du colrave

Couper le colrave en tranches de 5 mm d'épaisseur et découper des rondelles à l'emporte-pièce. Mélanger le reste des ingrédients jusqu'à ce que le sucre et le sel soient bien dissous. Mettre les rondelles de colrave sous vide dans le liquide et laisser macérer pendant 12 heures.

Préparation de la mousse à la livèche

Bien mixer la crème acidulée, la livèche, le sel et la purée de piment jalapeño et filtrer le mélange dans une passoire conique. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide, la faire chauffer et la mélanger avec la masse à la livèche. Etaler sur une plaque sur env. 5 mm de hauteur. Laisser refroidir et découper des rondelles à l'emporte-pièce de la même taille que le colrave.

Rezept für 4

Ingrédients pour le colrave

1 colrave
75 g de jus de citron
15 g de jus de yuzu
25 g de sucre
7 g de sel
45 g d'eau

Ingrédients pour la mousse à la livèche

200 g de crème acidulée
14 g de livèche
6 g de sel
7 g de purée de piment jalapeño
2 feuilles de gélatine

Ingrédients pour la gelée au yuzu

150 g de jus de citron
100 g de jus de limette
100 g de jus de yuzu
100 g de purée de calamondin Boiron
100 g de sirop de sucre
13 g d'agar-agar
11 g de gomme gellane
4 g de citrate de sodium

Ingrédients pour les herbes en poudre

25 g de verveine
citronnelle
20 g d'aneth
20 g de cerfeuil
20 g de persil



Préparation de la gelée au yuzu

Mélanger tous les ingrédients, bien les faire cuire et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Mixer au Thermomix jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

Préparation des herbes en poudre

Faire sécher les herbes au four à 30 °C à chaleur tournante puis mixer fin.