



GELEE DE BETTERAVES AU CAVIAR



3 petites betteraves crues, 25g de purées de groseilles et de cassis - facultatif-
3 oranges, QS de feuilles de gélatine, vinaigre parfumé, $\frac{1}{4}$ de chou fleur, 10cl de
lait frais, 50g de crème fleurette entière, sel, poivre, muscade, huiles essentielles
de cumin -facultatif- QS de caviar de hareng, quelques brins de cerfeuil.

La gelée : Porter à ébullition deux petites betteraves grossièrement émincées
avec 25 grammes de purée de groseilles et 25 grammes de purée de cassis
[Ravifruits] et le jus de 2 oranges. Couvrir d'eau à hauteur et cuire 1 bonne
heure jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce les betteraves. Mixer le
tout, ajuster éventuellement la consistance avec un peu d'eau, assaisonner de sel
et de poivre puis ajouter de la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Il faut
5 feuilles par litre de liquide, il suffit donc de faire une règle de trois en
fonction de la quantité obtenue.

Couper en très fine brunoise 1/4 de betterave crue. La vaporiser avec quelques
pressions de vinaigre de pêche, ajouter éventuellement un peu de jus d'orange
et réserver.

La mousse de chou-fleur : Cuire à couvert 20 mn dans du lait les sommités de
chou fleur assaisonner de sel, poivre, muscade. Mixer en purée épaisse. En
prélever 50g et y ajouter le même poids de crème montée. Quand la mousse est
froide, parfumer avec une goutte d'huile essentielle de cumin.

Le dressage : Couler et laisser prendre la gelée au fond des contenants choisis.
Recouvrir de la brunoise crue et égouttée, puis d'une quenelle de mousse de chou
fleur, surmonter le tout d'une cuillère à café de caviar, décorer d'une sommité
de persil ou de cerfeuil.