



FEUILLES DE BETTERAVE, ECHALOTES CONFITES, POMMES CROQUANTES, RICOTTA AU CURRY



Pour 4 personnes:

Facile, juste un peu minutieux pour le montage

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

Repos au frigo: minimum 2 heures

2 ou 4 betteraves cuites (selon la taille)
1 pomme coupée en petit dés
2 càs d'échalotes ciselées
10cl de crème liquide
3 càs de ricotta
1 càc + 1 pincée de curry de Madras
2 càs de ciboulette hachée
Sel et poivre
Un peu d'huile d'olive

Faire revenir les échalotes hachées dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient confites, ajouter alors les dés de pommes et les cuire environ 1mn. Aller, poivrer, Laisser refroidir et réserver.

Peler la betterave, la tailler en tranches d'1 mm d'épaisseur et avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre environ, faire 12 tranches de la même taille. Réserver.

Battre les 10 cl de crème avec le curry et un peu de sel; lorsqu'elle est bien ferme, incorporer délicatement la ricotta en soulevant bien la masse. Ajouter ensuite les dés de pomme, la ciboulette et l'échalote confite, vérifier l'assaisonnement en sel en poivre et en curry

Préparer une vinaigrette avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre de Xérès, une pincée de curry et quelques dés faits dans les chutes de betterave. Assaisonner à votre convenance. Réserver.

Finition:

Chemiser les cercles qui ont servi à tailler la betterave soit avec du papier alu, soit avec du rhodoïd, et monter les feuilles en commençant par une tranche de betterave puis un peu d'appareil échalotes-pommes-ricotta. Faire la même chose une seconde fois et terminer par la feuille de betterave.

Démouler avec soin au minimum au bout de 2 heures.

Entourer d'un cordon de vinaigrette à la betterave.