



BETTERAVE CHIOGGIA | NOISETTES | FRAMBOISES | RICOTTA

Recette pour 10 personnes

Crumble aux noisettes

- Farine 100 g
- Sucre 100 g
- Beurre 100 g
- Noisettes moulues 100 g
- Premium Noisettes du Piémont IGP, grillées 100 g

Gelée de betteraves jaunes

- Premium Racines jaunes crues 500 g
- Sucre 100 g
- Agar-Agar 7 g

Framboises et coulis de betteraves

- Jus de racines rouges 5 dl
- Framboises 250 g

Crème de ricotta

- Ricotta 500 g
- Sucre 80 g
- Lime (zeste) 1 pc
- Vanille, gousse 1 pc

Tranches de betterave Chioggia

- Premium Racines rouges crues Chioggia 1 pc
- Lime (jus) 1 pc
- Sucre
- Premium Huile de noisettes

Déco

- Feuilles de betterave rouge

Préparation

Crumble aux noisettes

Pétrir brièvement tous les ingrédients à la main, jusqu'à ce que la farine et le beurre se soient agglomérés en grumeaux. Déposer la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé et cuire à 200 degrés pendant environ 15 minutes.

Saupoudrer les brisures de noisettes sur le crumble encore tiède. Laisser refroidir.

Gelée de betteraves jaunes

Éplucher les betteraves et les couper en petits dés. Cuire dans l'eau avec un peu de sucre.

Lorsqu'elles sont tendres, mixer en une purée homogène.

Porter le tout à ébullition, ajouter

l'agar-agar et laisser cuire pendant 1 à 2 minutes.

Réserver au froid (2 heures). Lorsque la masse est bien froide et solide, elle peut être mixée.

Framboises et coulis de betteraves

Chauffer le jus de betteraves et le laisser réduire de moitié. Ajouter les framboises et laisser mijoter pendant 5 minutes. Mixer, passer au tamis fin et laisser refroidir.

Crème de ricotta

Presser la ricotta dans un torchon puis la battre avec un fouet. Ajouter le zeste de lime, la vanille et le sucre.

Betteraves Chioggia

Couper en fines tranches. Laisser mariner avec du sucre, du jus de lime et l'huile de noisettes.

