

Ravioles de betterave ouvertes, fondant de fromage de chèvre, œuf coulant cuit au vapeur, roquette.

Recette pour 4 personnes

Description

Tranches de betterave, mousse de chèvre, œuf mollet, salade de roquette.

L'astuce du chef

Une fois déposée dans l'assiette, il est recommandé de ne pas trop bouger la betterave, tout simplement car elle tâche l'assiette et il est difficile de la nettoyer dans l'immédiat. Attention de ne pas trop liquéfier le mélange de fromage de chèvre. Attention à la fragilité des œufs mollets.

Ingrédients

Raviole de betterave au chèvre.

- 2 Unité(s) Betteraves
- 250 Gr Rouleau de chèvre
- 5 Branche(s) Ciboulette
- 4 Unité(s) Oeuf entier
- 75 Ml Crème 35%
- 2 Gr Sel
- 6 Gr Poivre blanc

Salade de roquette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 50 Ml Huile d'olive
- 3 Gr Sel
- 6 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Raviole et fromage

Si vous cuisez vos propres betteraves, gardez la peau lors de la cuisson, cette dernière s'enlèvera toute seule une fois les betteraves cuites. Tranchez vos betteraves idéalement à l'aide d'une mandoline, suffisamment fine de manière à ce qu'elles conservent une certaine souplesse. Brassez votre rouleau de chèvre avec une spatule, ajoutez le sel le poivre, la ciboulette et la crème 35% si nécessaire. Il vous faut une consistance de crème épaisse (pâte à dent).

Salade de roquette

Réalisez le mélange de votre vinaigrette. Au moment venu, versez cette vinaigrette sur votre salade de roquette. Faites chauffer le four vapeur à 100°C, placez vos œufs sur un plateau du four vapeur et placez celui-ci dans le four, durant 5 MN. Les refroidir, puis les écaler sous un filet d'eau.

Montage

Déposez délicatement trois tranches rondes et fines de betterave dans l'assiette. Avec deux cuillères à soupe, réalisez une belle boule de fromage de crème de chèvre, au centre des trois tranches de

betteraves. Recouvrez la raviole d'une autre tranche de betterave. Sur une assiette ronde, disposez les ravioles ouvertes en forme de triangle, et servez-vous du centre de ce triangle pour y déposer votre salade de roquette, surmontée de votre œuf mollet au four vapeur Miele.

Bon appétit!