

À CROQUER CHEZ SOI. LA RECETTE!



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pour le bortsch

- 200 g de betterave jaune
- Bouillon de légumes
- 20 g d'huile de colza
- Curcuma
- Sel et poivre du moulin
- Piment d'Espelette

Pour le tartare de betterave

- 100g de betterave rouge
- 20 g d'échalotes finement ciselées
- 40 g de pomme Gala en brunoise
- Quelques brins d'aneth
- Huile de colza et vinaigre de cidre
- Sel et poivre du moulin, tabasco vert

BORTSCH JAUNE ET TARTARE DE BETTERAVE À L'ANETH

PRÉPARATION

Cuire les betteraves au four dans du papier d'aluminium.

Pour le bortsch mixer au blender avec tous les ingrédients en ajoutant le bouillon petit à petit jusqu'à la texture désirée.

Le tartare doit être coupé finement et assaisonné avant de servir.

DÉCORATION ET FINITION

Crème aigre poivrée et betterave cible.



svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch