



La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

Bavarois à la Betterave

Préparation : 20 minutes ~ Cuisson : - de 1 minute ~ Repos : au moins 6 heures



Source :

recette personnelle



Ingrédients

○ Le bavarois :

250 grammes de betterave rouge

20 cl de crème fraîche liquide à 30% de matière grasse

3 feuilles de gélatine

3 cuillère à soupe de lait

sel et poivre

○ La base du bavarois

100 grammes de beurre fondu

100 grammes de biscuits pour l'apéritif TUC

○ Plus :

1 oignon rouge ou 1 grosse échalote



Préparation :

1) Garnissez une planche ou un plat bien plat de papier sulfurisé et posez -y vos cercles à dresser. Faites fondre le beurre sans le laisser cuire. Ajoutez les biscuits réduits en poudre fine et mélangez bien. Répartissez le mélange dans le fond de 4 cercles de dressage de 6 centimètre de diamètre. Tassez bien et égalisez les surfaces. Placez au réfrigérateur.

2) Épluchez et coupez la betterave en petits dés. Mettez-les dans le bol du blender avec trois cuillères à soupe de lait. Mixez en plusieurs fois en raclant les parois du bol avec une maryse (ou une spatule), jusqu'à obtenir une purée bien fine.

3) Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme (dans le saladier et avec les fouets mis la veille au congélateur. Salez et poivrez.

4) Faites tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir. Essorez-les et mettez-les à fondre pendant quelques secondes au four à micro-ondes. Faites chauffer deux ou trois cuillères à soupe de purée de betterave et mélangez avec la gélatine. Ajoutez ce mélange au reste de la purée de betterave. Ajoutez et mélangez délicatement la purée de betterave + gélatine à la crème chantilly salée. Vérifiez votre assaisonnement, rectifiez si besoin.

5) Versez la préparation dans les cercles à dresser, à ras bord. Lissez avec le dos d'un grand couteau ou d'une spatule pour avoir un dessus bien lisse. Placez au réfrigérateur.

6) Au moment de servir, coupez l'oignon rouge ou l'échalote en rondelles très, très fines. Passez une lame de couteau passée sous l'eau froide entre le moule et le bavarois, puis décollez délicatement au dessus de l'assiette de présentation. Disposez les rondelles d'oignon rouge sur le dessus du bavarois. L'oignon rouge n'est pas un élément de décoration mais fait partie de la recette. Il apporte du piquant et du croquant qui contrastent avec la douceur de la mousse à la betterave.