

Tartare de betterave aux grains de fenouil, baies roses et chantilly au raifort



Pour 4 personnes

320g de betteraves cuites
½ c.à.c. de grains de fenouil
½ c.à.c. de baies roses + extra pour déco
2 c.à.c. de moutarde
2 c.à.c. de vinaigre de vin rouge
5 c.à.s. d'huile de tournesol
une poignée de roquette (vous pouvez également utiliser de la mâche que vous retrouvez en cette saison dans notre région)
100ml de crème
raifort
4 tranches de pain de mie sans croûte
beurre
sel et poivre

Coupez les betteraves en petits dés et mettez-les dans un bol.

Faites sauter les grains de fenouil à feu moyen pendant une bonne minute dans une poêle sèche. Mettez-les dans un mortier et broyez-les avec les baies roses. Ajoutez les épices broyées aux betteraves.

Dans un petit bol, mixez la moutarde et le vinaigre de vin rouge. Ajoutez peu à peu l'huile de tournesol en remuant pour obtenir une vinaigrette lisse. Versez la vinaigrette sur la betterave et assaisonnez de sel et poivre. Mettez au frigo.

Montez la crème en chantilly et assaisonnez d'un peu de raifort selon votre goût. Transférez la chantilly dans une poche à douille étoilée.

Aplatissez les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie. Coupez 8 petites étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites frire les étoiles de pain dans le beurre chaud. Egouttez sur du papier absorbant.

Dressez le tartare de betterave à l'aide d'un emporte-pièce rond. Décorez les tartares de petites étoiles de chantilly et parsemez de quelques baies rouges. Distribuez un peu de roquette sur les assiettes et servez chaque portion avec deux étoiles de pain.

Conseils pour préparer à l'avance :

Un jour à l'avance :

- Coupez les betteraves en dés et gardez-les dans un bol couvert de film alimentaire au frigo.

Le matin du jour du repas:

- Préparez les étoiles de pain
- Faites griller les grains de fenouil, finissez le tartare avec les épices et la vinaigrette