

Crema de Remolacha sobre tartar de Pepino y Manzanas.



Ingrédients pour 6/8 personnes:

- 1 petit Concombre.
- 2 Pommes vertes.
- 1 bouquet de Ciboulette.
- 2 Betteraves cuites (500 gr).
- 1 gousse d'Ail.
- 125 gr de Mascarpone.
- 2 cuil à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
- Sel et poivre.

Préparation:

Pour le Tartare:

- Eplucher et épépiner le concombre.
- Couper la Pomme en 4 et épépiner.
- Placer dans le bol le concombre et la pomme verte, et hacher quelques secondes en laissant quelques morceaux.
- Saupoudrer d'1/2 c à café de sel, de la ciboulette ciselée et remuer avec la spatule.
- Egoutter dans un chinois posé sur un récipient.

Pour la crème de Betteraves:

- Peler l'ail, la placer dans le bol du mixeur.
- Ajouter les betteraves coupées en morceaux, le Mascarpone et mixer progressivement.
- Ajouter le vinaigre et le sel et mixer 1mn en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement

Pour le dressage:

- Répartir le tartare concombre-pomme verte entre 6 et 8 verres, recouvrir de la mousse de betterave.
- Décorer avec la pomme restante finement tranchée.