

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Carpaccio de betterave mimosa



[betterave](#) [livre](#) [automne](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 œufs
- 3 betteraves rouges crues

Pour la vinaigrette à l'huile de sésame

- 2 échalotes ou 2 petits oignons nouveaux
- 1 cuil. à soupe de sauce tamari
- 1 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin

- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à soupe d'huile de sésame
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour la finition

- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 3 cuil. à soupe de cacahuètes non salées, concassées
- 1 cuil. à soupe de gomasio
- 1 tour de moulin à poivre

1. Les œufs mimosa Versez 1,5 litre d'eau chaude dans la cuve du cuiseur vapeur douce, couvrez et portez à ébullition. Quand l'eau bout depuis 1 à 2 min, mettez les œufs dans le tamis, posez celui-ci sur la cuve et couvrez. Faites cuire les œufs en maintenant l'ébullition pendant 14 min. Une fois qu'ils sont cuits, rafraîchissez-les sous l'eau froide, écalez-les et coupez-les en deux. Ils doivent être bien cuits. Séparez les jaunes des blancs. Passez les jaunes à travers une petite passoire fine et hachez très finement les blancs au couteau, réservez au réfrigérateur.
2. Le carpaccio de betterave Épluchez les betteraves, lavez-les. À l'aide d'un couteau ou d'une mandoline, taillez-les en tranches de 3 mm d'épaisseur. Portez l'eau du cuiseur vapeur douce à ébullition. Quand elle bout depuis 1 à 2 min, mettez les tranches de betterave dans le tamis (ne pas superposer plus de 3 épaisseurs de betteraves), placez celui-ci sur la cuve et maintenez l'ébullition pendant 10 à 12 min. Il est préférable de cuire vos betteraves par petites quantités pour une cuisson plus rapide et homogène.
3. La vinaigrette à l'huile de sésame Versez 1,5 litre d'eau chaude dans la cuve du cuiseur vapeur douce, couvrez et portez à ébullition. Épluchez les échalotes et taillez-les en petits cubes, mettez-les dans un bol avec la sauce tamari et placez le bol dans le tamis du cuiseur vapeur douce. Quand l'eau bout depuis 1 à 2 min, posez celui-ci sur la cuve, couvrez et maintenez l'ébullition pendant 5 à 8 min. Sortez le bol du tamis et ajoutez la moutarde, les vinaigres et enfin les huiles. Mélangez et réservez à température ambiante.
4. La finition Répartissez les tranches de betteraves cuites encore chaudes dans 4 assiettes, bien à plat. Nappez-les de vinaigrette à l'huile de sésame. Répartissez les œufs mimosa dessus. Parsemez de gomasio, ciboulette ciselée, cacahuètes concassées. Donnez 1 tour de moulin à poivre. Servez à température ambiante.

Cette entrée automnale très facile à réaliser est extraite du livre de Stéphane Gabrielly "Plats gourmands, vapeur douce 120 recettes simples et bluffantes" aux éditions Albin Michel.

ASTUCES DU CHEF STEPHANE GABRIELLY

• Les œufs durs doivent être bien cuits, sinon ce sera difficile de les hacher. • Vous pouvez aussi hacher les œufs entiers à l'aide d'une paire de ciseaux, sans séparer les jaunes des blancs. • Pour obtenir une forme très régulière de tranches de betterave, taillez-les à l'aide d'un emporte-pièce adapté à leur taille. Il y aura des chutes, mangez-les !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram

