

« Millefeuille meringué betterave, crème de mascarpone vanille, orange confite et poivre de séchouan »

pour 6- 8 personnes

- La meringue de betterave

100 gr de blanc d'œuf, 200 gr de sucre semoule, 1 pincée de sel et 3 betteraves rouges cuites

Passer les betteraves dans la centrifugeuse. Récupérer le jus et la pulpe. Mélanger le blanc d'œuf, le sucre et le sel fin. Ajouter le jus de betterave et mettre la meringue à l'aide d'une poche à douille sur une plaque huilée de papier cuisson et cuire à 190°C pendant 5 min puis mettre à 90°C pendant 2h.

- Le caramel de betteraves et fraises

60 gr de sucre semoule, 200 gr de pulpe de betterave et 125 gr de jus de fraise.

Faire un caramel blond. Déglacer avec le jus de fraise et ajouter la pulpe de betterave. Laisser cuire le tout 15 min. Mixer et mettre au frais.

- La crème de mascarpone vanille

125 gr de crème de mascarpone, 1 zeste de citron jaune, 15 gr de sucre semoule, 1 gousse de vanille et 125 gr de crème.

Battre la crème en chantilly et ajouter le sucre et la vanille. Mélanger avec le mascarpone, le zeste de citron puis mettre au frais.

- Le tartare de fraise

200 gr de fraises, oranges confites, poivre de séchouan et basilic.

Couper les fraises en petits dés. Mettre une pincée de sucre, le basilic finement ciselé et un trait de vinaigre balsamique.

- Le dressage

Dresser sur une assiette en commençant par une cuillère de mascarpone. Poser une meringue à l'envers puis une cuillère de mascarpone, les dés d'oranges confites et le poivre. Poser les fraises, remettre du mascarpone et une meringue à l'envers. Mettre un filet de caramel et le tartare autour du millefeuille.

Recette proposée par :

Rémi LEBouc
La marmite beaujolais
34 rue de l'Hôtel de Ville
88140 BULGNEVILLE