



Langues d'oursins

TEXTURE DE BETTERAVES

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 30 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 oursins
- 4 betteraves crues
- Sucre
- Herbes : cerfeuil ,
- 4 betteraves cuites
- Vinaigre
- Crème fraîche
- aneth , mouron des oiseaux

PRÉPARATION

CRÈME DE BETTERAVES

Épluchez et taillez les betteraves cuites en dés.
Prenez la moitié des betteraves en dés et ajoutez un peu de crème.
Mixez. Vous devez obtenir une sauce crémeuse. Poivrez légèrement.

OURSINS

Ouvrez-les, nettoyez-les et récupérez le corail.

PICKLES DE BETTERAVES

Faites chauffer une louche de sucre, deux louches de vinaigre et trois louches d'eau et portez à ébullition.
Épluchez les betteraves et taillez-les très finement (1mm d'épaisseur).
Plongez les tranches de betteraves dans le vinaigre chaud.

DRESSAGE

Mélangez les dés de betteraves et les corails d'oursins. Liez avec la crème et décorez avec les pickles de betteraves.