

BETTERAVE CUIE EN CROUTE DE SEL **AU CARVI ET PESTO D'ANETH** **(Recette d'Anne-Sophie PIC)**

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte à sel au carvi :

4 betteraves crues de taille moyenne
1 kg de farine T45
130 g de sel fin
30 g de carvi
250 g d'eau

Pour le pesto à l'aneth :

100 g d'aneth
3 cl d'eau, soit 30 g
Huile d'olive
QS sel

Pour la crème au carvi :

200 g de crème fraîche entière
12 g de carvi

Pour la purée de betteraves :

300 g de parures de betteraves
50 g de crème au carvi
QS de sel

Pour la vinaigrette de betterave au carvi :

100 g de jus de betterave
50 g d'une bonne huile d'olive
30 g de vinaigre balsamique blanc
8 g de carvi
QS sel et poivre

Ustensiles et finitions :

Blender, rouleau à pâtisserie, mandoline, poche à douille
Pousses et fleurs d'aneth

Préparer la pâte à sel. Broyer finement le carvi. Mélanger la farine, le sel et les trois quarts du carvi en poudre, ajouter progressivement l'eau, et amalgamer le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène. Réserver.

Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).

Brosser et laver les betteraves crapaudines. Étaler ensuite la pâte à sel au rouleau sur une épaisseur de 0,5 cm. La saupoudrer avec le reste du carvi en poudre. Puis envelopper chaque betterave avec de la pâte à sel dont la partie en contact avec la betterave sera celle saupoudrée de carvi. Former une belle boule homogène. Déposer les betteraves sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 1 h environ (*selon la taille des betteraves*) dans le four ramené à 190°. Les betteraves doivent être encore légèrement fermes à la fin de la cuisson. Laisser reposer 30 minutes à la sortie du four. Ensuite, casser et ôter la croûte de sel. Faire griller les betteraves avec la peau, sous le grill, ou au barbecue, assez longtemps pour obtenir un goût fumé (*facultatif*).

Éplucher les betteraves crapaudines en conservant les parures pour la purée. Les tailler à la mandoline en tranches de 2 mm au-dessus d'un bol pour recueillir le jus qui sera incorporé ensuite à la vinaigrette. Réserver les tranches de betteraves et leur jus.

Préparer la crème au carvi. Réduire le carvi en poudre au mixeur et le faire bouillir avec la crème fraîche avec le carvi en poudre. Laisser infuser pendant 15 minutes puis filtrer à travers une passoire fine. Préparer ensuite la purée de betteraves. Mixer les parures de betteraves avec la crème de carvi et réserver.

Après, préparer le pesto d'aneth. Laver l'aneth et l'effeuiller. La mettre avec 3 cl d'eau dans un blender et monter le mélange à l'huile d'olive comme une mayonnaise. Assaisonner et réserver ce pesto dans une poche à douille.

Préparer la vinaigrette de betterave au carvi. Émulsionner le jus de betterave avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le carvi réduit en poudre. Saler et poivrer.

Dans 4 grandes assiettes rondes, disposer d'abord de la purée de betterave puis la recouvrir de tranches de betteraves harmonieusement. Avec la poche à douille, faire des points de pesto à l'aneth sur chaque tranche de betterave. Décorer avec de pousses d'aneth. Présenter la vinaigrette de betterave à part.