

MILLEFEUILLE DE BETTERAVE ET POMME VERTE AU HADDOCK ET CRÈME AU CRESSON




INGRÉDIENTS :

- 2 grosses betteraves cuites
- 1 betterave crue
- 2 belles pommes vertes
- 1 citron vert
- 1 pomme de terre
- 1 botte de cresson
- 50 g de feuilles d'oseille
- 150 g de haddock
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de cerfeuil
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de curry vert
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de noisettes concassées
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

 15 minutes

 10 minutes

RECETTE :

1. À l'aide d'une mandoline, coupez les betteraves cuites en tranches pas trop épaisses, réservez, puis les pommes vertes en tranches fines et plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau citronnée pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
2. Faites cuire la betterave crue avec la pomme de terre puis mixez-les afin d'obtenir une purée légère. Réservez.
3. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites l'oseille et le cresson pendant 10 min. Égouttez-les puis mixez-les avec la crème, le curry. Salez, poivrez. Réservez.
4. À l'aide d'une emporte-pièce taillez les rondelles de betteraves et de pommes de la même dimension.
5. Mixez le haddock avec le jus de citron. Réservez.
6. **Montage du millefeuille de betteraves** : sur une assiette, déposez une tranche de betterave cuite, surmontez-la d'un peu de purée de betterave puis d'une tranche de pomme et d'effiloché de haddock. Recommencez une seconde fois en terminant par une tranche de betterave. Parsemez de noisettes concassées.
7. **Dressage** : dans une assiette, déposez un lit de crème de cresson, posez le millefeuille coupé en deux et garnissez de cerfeuil.