Cake à la Betterave et à la Fraise

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre**
- **110 g de sucre**
- **10 cl (ou 100 g) de jus de betterave (ici un jus de betterave d'exception "Alain Milliat")**
- **3 œufs**
- **3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise (ici une confiture de fraise d'exception "Favols")**
- **1 cuillère à soupe de graines de sésame**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Faire fondre le beurre puis le travailler énergiquement, au fouet ou au robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

2. Ajouter, tout en mélangeant, les œufs un à un puis le sucre vanillé, la farine, la levure et l'équivalent d'une cuillère à café de jus de betterave.

3. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la pâte. Réserver à température ambiante environ une trentaine de minutes.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Enfourner le tout pour 45 à 50 minutes de cuisson. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit !

6. Laisser tiédir le cake.

7. En parallèle, dans une casserole, ajouter le reste de jus de betterave avec la confiture de fraise.

8. Chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que l'ensemble devienne légèrement épais.

9. Démouler le cake puis le disposer sur une grille.

10. Napper celui-ci avec la préparation de manière bien homogène.

11. Parsemer le tout de graines de sésame : c'est prêt !

 Ce cake se conservera très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustera à l'heure du café ou du thé.
Le mariage entre la betterave et la fraise fonctionne à merveille et je peux vous assurer que vous serez incroyablement surpris de son succès !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Œufs Mimosa à la Betterave

Pour 6/8 personnes :

- **1 douzaine d'œufs durs (cuisson à l'eau : 15 min)**
- **1 grosse betterave cuite**
- **1 boîte de thon**
- **3 cuillères à soupe de mayonnaise (recette ici !)**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Couper les œufs durs en deux puis ôter les jaunes.
2. Dans un hachoir électrique, ajouter les jaunes d'œufs durs avec le thon émietté et la betterave coupée en morceaux.
3. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène, bien lisse et onctueux.
4. Verser la préparation dans un saladier, assaisonner généreusement en sel et poivre.
5. Ajouter la mayonnaise puis mélanger à nouveau à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.
6. Dresser la préparation dans chacun des blancs à la poche à douille cannelée ou l'aide d'une cuillère à café.
7. Saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt !

   Après la réalisation de cette recette, mettre les œufs au frais 1h avant la dégustation : ça sera bien meilleur !
   S'il vous reste de la préparation à base de betterave, il est possible de garnir d'autres légumes comme des tomates ou encore des avocats !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Millefeuille de Betterave au Chèvre Frais

Pour 6 personnes :

- **4 betteraves (rouges, roses, jaunes ou blanches) cuites (30 à 40 minutes de cuisson à la vapeur suivant la grosseur)**
- **300 g de fromage frais de chèvre**

- **3 cuillères à soupe d’huile d’olive**
- **1 gros bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Découper les betteraves en tranches de 0,5 cm d’épaisseur.
2. Dans un saladier, verser le chèvre frais avec la ciboulette finement ciselée puis l’huile d’olive.
3. Remuer jusqu’à ce que le mélange soit bien lisse. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.
4. Tapisser avec du film alimentaire, un ramequin du diamètre des tranches de betterave.
5. Commencer par mettre une tranche de betterave puis ensuite une couche de préparation au fromage puis une autre tranche de betterave.
6. Renouveler l’opération puis rabattre le film alimentaire des bords sur le dessus.
7. Effectuer à nouveau les étapes 4 à 6 pour 5 autres ramequins.
8. Mettre au frigidaire au minimum 2 heures avant dégustation puis démouler et servir : c’est prêt !

    Vous pouvez recouvrir ces millefeuilles avec une petite préparation très facile à réaliser. Une dizaine de feuilles de basilic, quelques brins de ciboulettes et 2 cuillères à soupe d’huile de noix ou d’olive. Mixer le tout et étaler à l’aide d’une cuillère.

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Mousse de Betterave

Pour 6/8 personnes :

- **350 g de betteraves (on peut mélanger différentes variétés)**
- **100 g de fromage blanc**
- **2 gousses d’ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **3 cuillères à soupe de vinaigre (vin ou xérès ou framboise…)**
- **5 feuilles de gélatine alimentaire**
- **5 cuillères à soupe du jus de cuisson des betteraves**

1. Dans un bol rempli d’eau froide, plonger les feuilles de gélatine puis réserver.
2. Faire cuire à la vapeur les betteraves pendant une vingtaine de minutes.
3. Une fois cuites et refroidies, les peler et les couper en gros morceaux.

4. Émincer l’ail, le persil et la ciboulette.

5. Dans un mixeur ou à l’aide d’un moulin à légumes, mixer l’ensemble des ingrédients : les betteraves, le fromage blanc, l’ail, le persil, la ciboulette, le vinaigre et le jus de cuisson.

6. Verser le mélange dans une casserole et chauffer en remuant jusqu’à ébullition.

7. Ajouter au fur et à mesure les feuilles de gélatine égouttées, jusqu’à ce qu’elles soient bien fondues.

8. Assaisonner généreusement avec du sel et du poivre la préparation.

9. Verser le tout dans un plat à terrine et laisser refroidir puis le mettre au frigidaire au minimum 2 heures pour une bonne prise : c’est prêt !

   Cette mousse se dégustera parfaitement en entrée avec une salade de mâches ou de roquettes.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀