

# *Risotto de pépinettes aux betteraves, sublime et huile de roquette*

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA



*Elle & Vire*<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
*L'envie du vrai*

# Risotto de pépinettes aux betteraves

RECETTE ORIGINALE DE LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA



## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### CHIPS DE BETTERAVES

20 g d'huile d'olive  
4 betteraves Chioggia  
1 QS de fleur de sel

Laver et frotter les betteraves.

À l'aide d'une mandoline, trancher finement les betteraves.

Ajouter l'huile et le sel et mélanger bien. Laisser reposer ainsi 15 minutes et égoutter les betteraves.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°.

Placer les rondelles de betteraves égouttées sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, en ne les superposant pas.

Enfourner pendant 10 minutes. Baisser ensuite la température du four à 150°, retourner de temps en temps les chips de betteraves. Refermer le four et poursuivre la cuisson pendant 15 à 20 minutes.

### CRÈME DE BETTERAVES

300 g de betteraves cuites  
100 g de **Sublime, Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
80 g de jus de betteraves  
1 QS de sel  
1 QS de poivre du moulin

Couper les betteraves cuites en morceaux.

Mixer tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

### HUILE DE ROQUETTE

80 g de roquette  
25 g d'estragon frais  
100 g d'huile de pépins de raisin  
1 QS de fleur de sel

Laver et effeuiller l'estragon frais.

Blanchir l'estragon et la roquette dans une eau salée pendant 30 secondes.

Récupérer le tout à l'aide d'une écumoire et les placer dans une glaçante.

Bien absorber les feuilles et mettre dans le mixeur avec l'huile.

Mixer pendant 3-4 minutes à forte puissance.

Faire décanter l'huile avec un papier tork et la mettre en pipette.

Réserver au frais et à l'abri de la lumière pour préserver la chlorophylle.

### RISOTTO DE PÉPINETTES

250 g d'oignons  
45 g de vin blanc sec  
480 g de crème de betteraves  
125 g de parmesan râpé  
125 g de bouillon de volaille  
100 g de **Sublime, Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
1 QS de sel  
1 QS de poivre du moulin  
115 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire**<sup>®</sup>

Éplucher l'oignon et l'émincer finement.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire dorer les oignons.

Ajouter les pépinettes et faire revenir sans coloration.

Mouiller avec le vin blanc et laisser réduire presque à sec.

Ajouter le bouillon de volaille chaud, louche par louche. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Après 8 minutes de cuisson, ajouter le beurre, la crème liquide, le parmesan.

Terminer par ajouter la crème de betteraves.

### FINITIONS RISOTTO DE PÉPINETTES

1 QS de **Sublime, Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
1 QS de Vene Cress  
100 g de betteraves cuites  
1 QS de roquette  
1 betterave Chioggia

Éplucher, tailler de fines tranches de betteraves Chioggia.

À l'aide d'un emporte-pièce, faire des minis cercles.

Couper en brunoise les betteraves cuites.

Foisonner la crème

Dans une assiette creuse, dresser le risotto de pépinettes aux betteraves.

À l'aide d'une poche munie d'une douille, pocher quelques points de crème.

Ajouter quelques brisures de chips de betteraves et quelques brisures de noix de pécan caramélisées.

Déposer les cress et les pousses de roquette.

Terminer par verser l'huile de roquette à la pipette.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

  @elleetvirepro\_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE  
NEWSLETTER  
PERSONNALISÉE

