

PETALES DE BETTERAVE AU CAVIAR D'AUBERGINE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 petites betteraves cuites

3 aubergines

1 salade roquette

1 filet de jus de citron

5 cl de crème fraîche liquide

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre de xérès

Ciboulette

Quelques graines de coriandre

La veille, émincer les betteraves en fines tranches. A l'aide d'un emporte-pièce, les tailler en rondelles de 5 cm de diamètre. Il faut 36 lamelles pour disposer de 3 pétales par personne. Les disposer sur un plat puis saler et poivrer et les badigeonner au pinceau avec le jus de citron mélangé à une cuillère d'huile d'olive. Couvrir d'un film et réserver une nuit au réfrigérateur.

Couper les aubergines en deux dans la longueur. Les envelopper dans une feuille de papier d'aluminium et les faire cuire 1 heure à 210°. Les sortir du

four et sans les laisser refroidir, récupérer la pulpe et le jus rendu à la cuisson. Verser cette pulpe dans un mixeur. Saler et poivrer puis mixer en versant 10 cl d'huile. Réserver ce caviar d'aubergine à température ambiante.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le vinaigre de xérès. Saler et poivrer.

Couper la ciboulette en bâtonnets et écraser les graines de coriandre.

Sortir les betteraves. Disposer 3 pétales dans chaque assiette de service. Verser dessus un peu de caviar d'aubergine, puis recouvrir avec un pétale de betterave.

Dans un saladier, assaisonner la roquette avec de 2 cuillères à soupe de crème aigre.

Mettre un bouquet de roquette au centre des pétales de betterave au caviar d'aubergines, puis parsemer de ciboulette et de graines de coriandre écrasées.

Si besoin, préparer cette entrée 2 heures à l'avance, mais ne pas mettre au réfrigérateur.