

De la graine à l'assiette

BEIGNETS DE CHOUX FLEUR

750gr de choux de votre choix
(choux fleur, choux romanes, brocoli)
en fleurettes

Passer ensuite les fleurettes dans la maïzena, les tremper
dans l'appareil, frire à 170 degrés jusqu'à ce que les
beignets soient bien colorés.

Appareil:

- 500g farine
- 3 blancs oeufs
- 2 jaunes œufs
- 20g sel
- 450ml bière

Coupés **les choux** en fleurettes. Les
blanchir 3 minutes à l'eau bouillante
salée. Placer ensuite les choux dans
l'eau glacé afin de stopper la
cuisson. Égoutter et laisser sécher 10
min sur un papier absorbant.

Pour l'**appareil à friture**,
dans un bol, mettre la
farine le sel et les œufs,
ajouter la bière et laisser
reposer 2h.

Mayonnaise aux herbes :

- 1 jaune d'oeuf
- 25cl huile de colza
- 1 cc moutarde
- 50g d'herbes fraîches

Pour la **mayonnaise aux herbes**, Mixer les
herbes avec l'huile, battre ensuite lentement
les jaunes en ajoutant l'huile pour monter la
mayonnaise. Ajouter la moutarde.

CAKE DE BETTERAVE ET SAUCE CHOCOLAT

***Cake de betterave:**

- 500g betterave
épluchée et râpée
- 240g sucre cassonade
- 12g cannelle
- 30g levure
- 120g maïzena
- 500g amande poudre
- 300g huile colza

Chantilly :

- 150g mascarpone
- 200g crème
- 50g sucre glace
- 1 pincée de cardamome

Mélanger tous les
ingrédients est monter en
chantilly

Sauce chocolat :

- 200g crème
- 100g lait
- 150g chocolat noir
- 50g de chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au
bain marie l'ajouter ensuite
au lait et la crème
préalablement chauffés.

Battre les oeufs et le sucre. Dans un bol ajouter tous les éléments secs, puis le mélange
oeuf/sucre ainsi que l'huile et la betterave. Verser dans un moule préalablement graissé est
cuire à 170C, pendant environ 30 min.

Dresser avec la chantilly et la sauce chocolat.