



SUPRÊME DE CANETTE DES DOMBES, BETTERAVES COLORÉES ET MARMELADE DE CLÉMENTINE

Ingrédients pour 4 personnes

4 suprêmes de canette des Dombes
2 cl d'huile d'olive
30 gr de beurre
1 cuillère à soupe de miel de fleurs
Sel et poivre

Légumes racines

150 gr de betterave
100 gr de betterave jaune
100 gr de betterave Chioggia
100 gr de panais
12 segments de clémentines

Marmelade de clémentines

250 gr de segments de clémentine
1 cuillère à soupe de miel de fleur
1 cuillère à café de sucre cassonade

Finition et décor

1 râpé d'orange
1/8 botte d'estragon ciselé
20 petits cubes de marshmallow cassis
16 feuilles de betterave mini



8 pétales de betterave
8 pétales de betterave Chioggia
Fleur de sel
4 cl de jus de canette

Progression

Les légumes racines :

Éplucher et tailler les betteraves en petits cubes. Éplucher et tailler les panais en pistole. Cuire les légumes à l'eau bouillante salée jusqu'à une cuisson croquante. Les rafraichir.

Marmelade de clémentines :

Dans une casserole, faire un caramel blond avec le miel et le sucre, ajouter les segments de clémentine et laisser cuire doucement pendant 25 minutes. Réserver.

Finition et dressage :

Assaisonner de sel et de poivre le filet de canette. Le rôtir dans une poêle à l'huile d'olive et au beurre 6 minutes de chaque côté, puis ajouter le miel pour le laquer.
Enlever le suprême et réservez-le au chaud.
Ajouter les légumes racines dans le miel pour les faire glacer.
Réserver.

Dans une assiette, disposer au centre la marmelade de clémentine, ajouter sur un des côtés le suprême coupé en deux, sur un autre coté déposer les légumes, les pétales de betterave, les feuilles de betterave, les cubes de marshmallow et les segments de clémentines.
Pour finir, ajouter le râpé d'orange, l'estragon ciselé et la fleur de sel.
Mettre le jus de canette dans une saucière.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève