



PARFAIT DE CHÈVRE AVEC COULIS DE BETTERAVE AU XÉRÈS ET ÉCLATS DE NOISETTES

Ingrédients pour 6 personnes

500 gr de chèvre frais de qualité
1 litre de crème liquide 35%
12 feuilles de gélatine
½ botte de thym
5 gousses d'ail
Sel et poivre du moulin

100 gr de betterave déjà cuite
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 gr de noisettes entières



Progression

Mettre les feuilles de gélatines à tremper quelques minutes dans une eau froide, puis les incorporer.

Prendre un moule à cake, ou un moule gouttière, le chemiser d'un film alimentaire.
Détailler les betteraves en fines lamelles et réserver.

Mettre à infuser les branches de thym et les gousses d'ail dans une casserole avec la crème liquide sur feu doux. Retirer du feu et retirer les branches de thym et mettre les feuilles de gélatine. Ajouter le fromage de chèvre couper en cubes puis mixer le tout.

Déposer quelques tranches de betterave dans le fond du moule, puis napper de la crème de chèvre. Filmer et mettre au frais pour que la crème prenne. Répéter l'opération en alternant les couches de betteraves et crème de chèvre jusqu'en haut du moule.

Filmer et remettre au réfrigérateur minimum 24 heures.

Préparer un coulis au mixer en mettant 100 gr de betterave cuite, 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonner, mixer, goûter et rectifier.

Faire torréfier les noisettes quelques minutes au four ou à la poêle, puis les concasser à l'aide d'un pilon à main.

Dressage

Démouler la terrine de chèvre et betterave avant de servir.

Tailler de jolies tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et la déposer délicatement sur une assiette avec une cuillère de coulis et quelques éclats de noisettes dessus.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (75)