

**Carpaccio de Betteraves rôties au sel, Huile de Noisettes,
Noix de Saint-Jacques en croûte de Comté et Curry, coulis de Cresson**

Recette de Romuald Fassenet

Chef du Château du Mont Joly à Dôle (1 étoile Michelin)

Chef consultant du Chalet de la Marine à Val Thorens

Meilleur Ouvrier de France

► **Ingrédients pour 4 personnes**

Betteraves :

1 Betterave Jaune, 1 rouge, 1 orange

15 cl de vinaigre Balsamique blanc

1 échalote

5 g de gingembre

5 cl d'huile de noisette

5 cl d'huile de Pépin de raisin

Noix de Saint-Jacques :

16 noix de Saint jacques

Croûte de Comté :

100 g de beurre

40 g chapelure blanche fine

25 g de poudre de noisette

25 g de Comté doux

Curry

Pour la présentation :

Coulis de Cresson

Herbes fraîches



CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com

► **Préparation**

Pour les betteraves rôties :

Réaliser une croûte de sel en mélangeant l'eau, le sel et le blanc d'œuf dans un bol. Enrouler les betteraves non épluchées dans cette croûte et les cuire au four à 175 °C (th5-6) pendant 1h30. Laisser refroidir. Les retirer de la croûte et les éplucher. Tailler des médaillons à l'aide d'un emporte-pièce rond et les placer dans un plat creux selon leur couleur. Faire bouillir le vinaigre avec le gingembre et l'échalote, ajouter le sel et poivre et verser sur les betteraves. Filmer et laisser infuser. Ajouter l'huile de noisette à froid.

Croûte de Comté :

Fondre le beurre, ajouter la chapelure et la poudre de noisette avec deux pointes de couteau de curry, cuire jusqu'à légère coloration. Ajouter le comté hors du feu et laisser refroidir. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser prendre au congélateur. Détailler des cercles de croûte de Comté à l'emporte pièce du diamètre des St Jacques.

Noix de Saint-Jacques :

Mettre les noix de St Jacques sur une plaque allant au four, les assaisonner et disposer dessus un cercle de croûte au comté. Cuire les Saint Jacques rapidement à four très chaud et terminer sous le grill pendant 3 à 5 minutes maximum à 180 °C.

Dressage :

Dresser les médaillons de betteraves. Verser un trait de vinaigrette autour et placer les noix de Saint-Jacques harmonieusement. Quelques herbes fraîches et des points de coulis de cresson.

**Servir accompagné d'un Château Fontvert Blanc,
idéalement sur un millésime un peu ancien (2008 ou 2009)**

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com