



## Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

*Pour 8 personnes*

### **MOUSSELINE DE BETTERAVE AU GINGEMBRE SASHIMI DE THON AU SÉSAME GRILLÉ, Crème de Bresse AU RAIFORT**

#### **INGRÉDIENTS**

Mousseline : • 200 g de betteraves crues • 100 g de **Crème de Bresse** épaisse  
• Assaisonnement : 8 g de gingembre, 1 échalote, Ail, 7 g de Raifort, sel, vinaigre de xeres, poivre, citron vert

Sashimi : • 16 cubes de 30 g de Thon rouge • 25 g de **Crème de Bresse** épaisse  
Assaisonnement : huile d'olive, sauce soja, sésame, ½ botte de coriandre, 7 g de Raifort, sel, poivre

Dressage : • 16 pièces de mini betteraves • 8 grosses câpres à queue  
Assaisonnement : huile d'olive, jus de citron

#### **PRÉPARATION**

##### **Mousseline**

Faire confire les betteraves crues avec le gingembre, l'échalote et l'ail.

Mixer et ajouter le raifort, le sel, le vinaigre et le poivre.

Au dernier moment ajouter une cuillère de **Crème de Bresse** épaisse et de jus de citron vert.

**Sashimi**

Mettre les cubes de thon à mariner dans de l'huile d'olive et une pointe de sauce soja. Réserver au frais.

Avant de servir, disposer le sésame grillé et une pointe de **Crème de Bresse** épaisse dans laquelle ajouter la coriandre ciselée, du raifort, du sel et du poivre.

**Dressage**

Faire cuire les mini betteraves dans de l'huile d'olive et les déglacer au jus de citron vert pour fixer la couleur. Dresser avec les câpres à queue et servir très frais.