



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Tomates Trilly et betteraves de pleine terre à l'hibiscus



POUR 6 PERSONNES

500 g de tomates Trilly Fl
6 betteraves Chioggia
Quelques brins de romarin
et de thym
2 oignons rouges
40 g de beurre
Fleur de sel, poivre du moulin

POUR LA SAUCE :
100 g de fleurs d'hibiscus
1 l d'eau
1/2 gousse de vanille
1/2 bâton de cannelle
4 grains de poivre noir
L'écorce d'une demi orange
L'écorce d'un demi citron
30 g de sucre semoule
30 g de beurre

Alain Passard Restaurateur à Paris

Arpège

« Maison de Cuisine »

Comme un couturier, Alain Passard tisse sa carte au fil des saisons, ne servant à ses hôtes que les légumes et herbes provenant de ses potagers, travaillés de manière naturelle par ses équipes de jardiniers. Il propose des produits au goût authentique, puissant et pur...

L'Arpège - 84 rue de Varenne - 75007 PARIS
www.alain-passard.com





Tomates Trilly et betteraves de pleine terre à l'hibiscus

- 1 Faire infuser tous les ingrédients de la sauce dans une casserole. Porter à ébullition, puis laisser infuser hors du feu pendant 30 à 40 min.
- 2 Passer le tout, faire réduire l'infusion de 2/3 puis monter avec les 80 g de beurre. Réserver au chaud.
- 3 Parallèlement, cuire les betteraves en robe des champs dans une eau frémissante pendant 20 à 30 minutes selon leur taille. Puis leur retirer la peau après cuisson.
- 4 Dans un four chaud à 200°C, faire rôtir les tomates entières dans un plat avec le beurre, les herbes, les oignons rouges taillés en fines rondelles pendant 15 min, puis laisser le tout confire hors du four et à couvert pendant 10 min.
- 5 Tailler en quartiers les betteraves cuites, puis les mélanger délicatement avec les tomates dans leur plat de cuisson. Conserver précieusement le jus de cuisson des tomates et le mélanger à la sauce hibiscus.
- 6 Napper le fond d'une assiette chaude avec la sauce hibiscus et y disposer quelques quartiers de betterave, quelques tomates rôties, les rouelles d'oignons, quelques brins de romarin et de thym.
- 7 Terminer par une gerbe de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*

