Sur et sous terre : blette, rhubarbe confite et betterave



par Martin Bolaers,
chef du restaurant Les Jardiniers à Ligré

1. Mettre à cuire la betterave dans une cocotte, four ventilé, 180°C, 1h, laisser refroidir dans la cocotte, éplucher, tailler en huit, réserver.
2. Mixer au thermomix l'huile de pépin, la livèche et le persil à 85°C, pendant 10 minutes, passer au chinois, débarrasser l'huile verte.
3. Nettoyer les blettes, détacher les verts des côtes, tailler les côtes en 12 parts égales, les placer dans une poêle avec la betterave, le sirop de rhubarbe, le jus de tomate/betterave, le garum de shiitake, une noix de beurre, mettre à réduire plein feu, on arrête quand un sirop enveloppe le tout.
4. Dans un faitout large, mettre les quatre morceaux de vert de blette, un fond d'eau, une pincée de sel, une noix de beurre, faire cuire, à couvert, pendant 3 minutes, bien égoutter, poser sur l'assiette, les betteraves et côtes de blette par-dessus, la brunoise de rhubarbe, l'huile verte, le glaçage rouge, un tour de moulin à poivre et servir !

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles branches de blette
- 80g de rhubarbe confite à froid en brunoise
- 1 grosse betterave rouge
- 30g de garum de shiitake
- 200g de jus de betterave et tomate lactofermenté
- 200g d'huile de pépin de raisin
- 1 bouquet de persil
- 2 branches de livèche
- Beurre
- Sel/poivre