

Croustillant de Saint Jacques au sirop de betterave

Pour 6 personnes

Ingrédients pour le croustillant

12 feuilles de spring roll de 40 cm de côté
(vendues en épicerie asiatique au rayon surgelé)
12 lobes de tomates confites
12 coquilles Saint Jacques
2 cuillères à soupe d'échalotes confites dans du vin blanc
3 tranches de citron confit
1 jaune d'œuf
12 feuilles de basilic
Sel et poivre

Ingrédients sirop de betterave :

3 betteraves crues assez grosses
80 g de sucre semoule
2 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
5 cl d'huile d'olive
le jus d'un demi citron

Ingrédients citrons confits :

6 citrons jaunes sans pépin
300 g de sucre

Préparation :

Prendre une feuille de spring roll, déposer une noix Saint Jacques, une tomate confite, un morceau de citron (pas indispensable à mon goût), une échalote au vin blanc et 1 feuille de basilic. Fermer le spring roll et coller avec le jaune d'œuf. Réserver.

Éplucher les betteraves, tailler 3 tranches de betterave par personne, assez fines. Détailler la betterave restante en petits cubes.

Faire un caramel avec 80 g de sucre et un peu d'eau, y mettre les cubes de betterave, déglacer au vinaigre de xérès. Mouiller avec 10 cl d'eau, laisser cuire 20 minutes à feu doux.

Passer au chinois.

Ajouter le vinaigre balsamique. Réduire jusqu' à consistance sirupeuse. Laisser refroidir puis monter à l'huile d'olive.

Au moment de servir, poêler les croustillants à l'huile d'olive, assaisonner. Disposer les tranches de betterave sur les assiettes, les assaisonner, poser les croustillants au centre, entourer du jus de betterave.

Les citrons confits peuvent se préparer la veille.

Couper les citrons en lamelles très très fines. Les disposer dans une sauteuse avec le sucre et l'eau à niveau. Laisser confire 1 heure. On peut rajouter de l'eau en cours de cuisson si besoin. Une fois le sirop réduit et les tranches devenues translucides, les retirer, conserver au frais.

Cette préparation peut se conserver plusieurs semaines au frais.