

LE RAWSSOTTO® DE BETTERAVE

au Curry de Pomme

Un Rawsotto® puissant et léger pour rendre justice à notre plantureuse et généreuse betterave !



Le temps de préparation:

En moins de 10 minutes

Temps de conservation:

3 ou 4 jours au réfrigérateur

Le matériel:

- Un **blender puissant**
- Un **robot avec une lame en S** pour réduire les betteraves en petits grains .

Les ingrédients: (pour un à deux gourmands)

- Une énorme **betterave** ou deux belles pour 2T de betteraves coupées en dés.
- **4 pommes**
- 2 CàC de pâte de **curry** (ou du curry en poudre avec une pointe d'ail et/ou d'oignon)
- De **l'eau de mer** ou de l'eau et du sel en quantités minimum pour faire tourner les pales de votre blender et obtenir une texture épaisse.

LA PRÉPARATION

Les dés de betterave (épluchée) se déposent dans la cuve du robot muni d'une lame en S pour se laisser détailler en morceaux de la taille des grains de riz.

Les morceaux de pomme se jettent dans la cuve du blender.

L'eau se rajoute petit à petit pour ne pas tapisser les parois du blender et permettre un broyage parfait, ainsi que le sel et la pâte de curry.

La préparation doit être épicée et salée car elle va se mélanger avec la betterave et l'ensemble devra être harmonieux.

Le mélange se fait en deux temps. Une partie de la sauce pomme curry mêle ses notes orangées avec les grains de betterave. L'autre se réserve pour napper la surface, et se laisser mélanger au rawsotto® par le convive...

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce rawsotto® est léger, aux notes épicées mais fruitées, et sa consistance n'est volontairement pas crémeuse. Mais selon vos goûts et en accord avec la betterave, il se peut que le Curry de Pomme apprécie qu'un peu de banane, éventuellement, un peu d'avocat ou même quelques noix de cajou... se joignent à lui pour lui apporter de la rondeur, de l'épaisseur et de l'onctuosité.

Des feuilles de coriandre fraîche peuvent se déposer sur le rawsotto® ainsi qu'un peu d'éclat de coriandre en graines...

AVEC LES TISANES ET LES THÉS

Le bouillon douillet **L'Enraciné**, créé par Carine Baudry, accompagne le Rawsotto® en répondant aux notes de betterave en ton sur ton... avec un écho chaleureux et profond.

Le thé blanc **Jasbire 215**, récolte d'été, floral, très doux et à peine zesté, s'entend bien avec le Rawsotto® de Betterave au Curry de Pomme.



Marie Sophie L.
NatuRawChef ®