

Betterave, navet et céleri à la bresaola

Quatre betteraves cuites
Quatre tranches de bresaola
Deux échalotes
40 cl de bouillon de légumes
Un navet long
Un cœur de céleri branche (les tiges jaunes très tendres)
Six brins de persil
5 cl d'huile de noix
50 g de parmesan

Dans une casserole, avec 2 cl d'huile de noix, faites suer les échalotes émincées. Ajoutez les betteraves épluchées et coupées en dés. Mélangez et versez le bouillon de légumes. Laissez mijoter une dizaine de minutes à feu doux. Mixez et passez ensuite au chinois pour obtenir un velouté de betterave lisse.

Pendant ce temps, épluchez le navet long, coupez quatre tronçons épais, creusez une cavité avec une cuillère parisienne (pour faire une sorte de coquetier) et faites cuire le tout à la vapeur en veillant à ce que les tronçons de navets soient légèrement fermes.

Mixez le reste de l'huile de noix avec le parmesan et le persil effeuillé pour obtenir une sorte de pesto. Emincez finement les fines tiges de céleri branche et formez quatre petits fagots. Enroulez-les avec les tranches de bresaola plié en deux dans le sens de la longueur.

Dressez du velouté de betterave chaud dans les assiettes creuses, déposez les tronçons de céleri, également maintenus au chaud, remplissez-les de pesto à l'huile de noix et surmontez avec un petit fagot de céleri branche et bresaola.

