





SÉBASTIEN VAUXION

Le Pamplemousse Betterave

Pour 6-8 personnes**Crème de betterave**

150 g de betteraves
coupées en brunoise
200 g d'eau

20 g de sucre semoule
1 g de fleur de sel

Sorbet pamplemousse

300 g d'eau minérale
140 g de sucre
275 g de jus de

pamplemousse
0,5 g de zestes de
pamplemousse

0,5 g de poivre de Sancho

Tuile betterave

100 g de purée de betterave
20 g de sucre
20 g d'eau

Émulsion betterave

100 g de jus de betterave
30 g de jus de betterave
1 g de gélatine

Jus d'estragon

150 g d'eau
12 g de feuilles d'estragon
15 g de sucre semoule

Granité d'estragon

QS de jus d'estragon
QS de vinaigre
balsamique blanc

**Peaux de pamplemousse
confites**

100 g d'eau
50 g de sucre
1 peau de pamplemousse

Garnitures

QS de cubes de
betterave cuite
QS de segments de
pamplemousse rouge
QS d'Aloé Vera
Un disque de sablé

**Sorbet pamplemousse, écorces
confites, crème et suc de betterave
crapaudine, givre d'estragon au
vinaigre balsamique blanc**

Crème de betterave

Peler et tailler les betteraves. Les cuire
avec la fleur de sel et le sucre semoule
dans l'eau. Égoutter. Mixer la betterave
au blender. Passer à l'étamine.

Sorbet pamplemousse

Zester les pamplemousses. Réaliser
un sirop avec l'eau et le sucre aux
zestes. Ajouter le poivre, laisser infuser
quelques minutes puis filtrer et verser
sur le jus de pamplemousse. Turbiner.

Tuile betterave

Mixer l'ensemble environ 10 minutes.
Étaler sur silpat au travers d'un
chablon. Cuire 20 minutes à 120 °C

Émulsion betterave

Réaliser un jus de betterave puis le passer.
Réaliser une gelée puis la glisser en
siphon. Ajouter 1 cartouche de gaz.

Jus d'estragon

Blanchir les feuilles d'estragon.
Les mixer dans le sirop.

Granité d'estragon

Ajouter un trait de vinaigre
dans le jus. Bloquer.

Peaux de pamplemousse confites

Prélever les peaux à l'économme. Les tailler
en carrés d'un centimètre. Les blanchir
trois fois et les confire lentement au sirop.

Dressage

Sur un sablé, déposer une quenelle
de sorbet pamplemousse, l'émulsion
et la crème de betterave. Recouvrir
de tuile de betterave et de peau de
pamplemousse confites. Terminer
avec le jus et le granité d'estragon.