







Les recettes du Château

Betteraves et framboises écrasées à l'estragon.

Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin
La Chassagnette 13200 Arles

-  4 personnes  - 6 betteraves rouges (de préférence crapaudines) - 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
-  Bouteille Apothicaire 50cl Berugnette. - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
-  Préparation : 30 min Cuisson : 1h30 min - 10cl d'huile d'olive Berugnette
-   - Gros sel
- 2 betterave jaunes
- 1 barquette de 250g de framboises bien mûres
- 1 botte d'estragon



Les étapes

- Préchauffer le four à 170°.
- Brosser les betteraves. Déposer un lit de gros sel sur une plaque, y disposer les betteraves entières recouvertes d'une feuille d'aluminium et les mettre au four pendant au moins 1 heure 30. Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante, les éplucher, puis les tailler en lamelles, réserver.
- Effeuille et tailler l'estragon, réserver.
- Dans un cul de poule, mélanger le vinaigre de framboise, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive Bérugnette. Écraser quelques framboises (les plus abimées), assaisonner si nécessaire.
- Dans un saladier, mélanger les betteraves, les framboises, l'estragon légèrement concassé et assaisonner le tout avec une vinaigrette. Servir aussitôt.

Dressage

- Disposer votre mélange dans un plat rond. Rajouter sur le dessus quelques feuilles d'herbe fraîche ainsi que quelques framboises.

Astuce

Donner du volume à votre plat.



Nous vous conseillons : Domaine d'Estoublon - Grenache Blanc
Domaine d'Estoublon - Rosé « Réserve »

