



## Coeur de boeuf snacké / Rondelles de betterave cuites au vinaigre balsamique / Gel de framboises.



par *Beatriz Gonzalez*

*Recette pour 35 portions*

### Ingrédients :

*Coeur de boeuf :*

- 1 coeur de boeuf
- 1 piment rouge Jalapeno
- 50cl d'huile d'olive
- 50cl de vinaigre de vin rouge
- Sel, poivre
- 4 gousses d'ail

*Betterave :*

- 10 betteraves
- 2l de vinaigre balsamique blanc
- 2l vinaigre blanc
- 100g de sel
- 100g de sucre
- 100g de poivre noir en grains

*Gel de framboises :*

- 100g de sucre
- 300g de jus de framboise
- 90g de vinaigre de framboise
- 9g d'agar-agar
- 20g de basilic

### Déroulé de la recette :

*Coeur de boeuf :*

- Couper le cœur de bœuf en morceaux de 3 centimètres environ.
- Les placer dans un bac gastro avec le piment haché, l'ail haché et ajouter le vinaigre. Saler, poivrer et mélanger le tout, puis, laisser mariner au frais.
- Égoutter la viande et badigeonner les morceaux de cœur de bœuf d'huile d'olive.
- Faire cuire sur la plancha ou dans une poêle à feu vif.

*Betteraves :*

- Laver les betteraves puis tailler les extrémités et les disposer dans un bac gastro.
- Mélanger les différents liquides, assaisonner de sel et de poivre et verser le tout sur les betteraves.
- Envelopper hermétiquement à l'aide d'une feuille d'aluminium puis enfourner à 180° pendant 40 minutes.
- Retourner les betteraves puis répéter l'opération.

- Vérifier avec une pointe de couteau la cuisson. Il doit s'enfoncer sans résistance.
- À l'aide d'un emporte-pièce couper des rondelles de 4 cm de largeur et 3 cm de hauteur.

#### *Gel de framboises :*

- Mélanger le jus de framboise, le vinaigre de framboise et le sucre dans une casserole, puis porter à ébullition avec l'agar-agar.
- Débarrasser sur une plaque et laisser refroidir 1 heure au frais.
- Mixer avec les feuilles de basilic et mettre en poche.

#### **Dressage :**

- Une fois poêlés, disposer les morceaux sur les rondelles de betterave et décorer avec le gel de framboises.
- Ajouter les fleurs de votre choix pour décorer.