

CRACKERS, ROULEAU DE BETTERAVE ET MAYONNAISE À L'ÉPICÉA



Ingédients pour 25 personnes

Ingédient	Quantité
betterave	4
levain liquide	160 g
farine complète	80 g
Huile d'olive	15 g
sel	0.50 càc
poudre d'épicéa déshydraté	
Mayonnaise à l'épicéa	((cf. recette site Cuisine Sauvage))

Préparation

1. Rouleaux betterave : nettoyer et peler les betteraves. Les dérouler à la mandoline japonaise. Détailler des bandes de +- 60cm de long. Placer dans des sacs sous-vide, verser un soupçon de vinaigre de cidre. Faire le vide et sceller les sacs. Cuire à 90 °C pendant 1h. Réserver au frais. Avant envoi, sortir les betteraves et rouler serré. Parer les côtés et couper les rouleaux en 2 ou 3 pour obtenir des rouleaux moins grands.
2. Crackers : mélanger tous les ingrédients et pétrir. Abaisser la pâte finement et pré-découper les crackers avec un emporte-pièce de la même taille que les betteraves. Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Cuire 20 min dans un four préchauffé à 180 °C.
3. Dressage : placer un tronçon de betterave sur un crackers et dresser un point de mayonnaise à l'épicéa.