

**Comté 18 mois,  
betteraves marinées  
au yuzu & jus concentré  
au balsamique blanc**



# Comté 18 mois, betteraves marinées au yuzu & jus concentré au balsamique blanc

Pour 4 personnes

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 2 mn

Prix par personne : 1,90€

## INGRÉDIENTS

- 160 g de comté 18 mois
- 3 betteraves
- 1 citron vert
- 3 cl de jus de yuzu
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 cl de balsamique blanc
- ½ botte de cerfeuil
- 5 g de maïzena
- 4 jaunes d'œufs
- 20 g de sarrasin
- 1 botte de ciboulette

### Astuce durable

La betterave peut être remplacée selon la saison par une cucurbitacée type potimarron, cru bien entendu !

La saisonnalité des fromages : le comté 18 mois est un comté d'hiver, en automne on privilégiera un 12 mois d'affinage par exemple.

Épluchez les betteraves, puis taillez-les en carpaccio pour leur donner la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.

Marinez avec le zeste et jus de citron vert et le jus de yuzu.

Passez à la centrifugeuse toutes les parures pour en récupérer le jus.

Mixez le jus avec la maïzena et la moitié de la marinade jus de citron vert-yuzu.

Réalisez une vinaigrette avec le reste de jus et l'huile d'olive.

Taillez en carpaccio le comté et lui donner la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.

Hachez les croûtes et les restes de fromage, puis faites-les cuire à la poêle pour obtenir des chips de fromage agrémentées de ciboulette et de sarrasin.

Dressez harmonieusement les pétales de comté et betteraves en alterné, avec des pluches de cerfeuil et un jaune d'œuf par assiette qui formera le cœur de la fleur.

---

*Astuce anti-gaspi du chef : ne jetez surtout pas la croûte du comté et les parures à la suite de la découpe à l'emporte-pièce. Hachez-les finement, ajoutez un peu de sarrasin et de ciboulette et faites-en une tuile craquante à souhait. Elle peut se réaliser directement dans une poêle avec une feuille de papier cuisson.*