



## DAURADE ROYALE, MOUSSELINE DE BETTERAVES-BALSAMIQUE



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Filets de Daurade Royale	2 filets	4 filets
Betteraves cuites	375 g	750 g
Pommes de terre	175 g	350 g
Crème fraîche épaisse	75 g	150 g
Vinaigre balsamique	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Aneth	4 branches	½ bouquet
Citron	½ citron	1 citron

Dans votre placard :

Huile d'olive

Sel

Poivre



## Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 15 mn

👨‍🍳 Cuisson : 20 mn

### 1. Daurade & mousseline

- Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes. Dans une grande casserole d'eau bouillante, faites-les cuire 15 minutes à petit bouillon.
- En attendant, épluchez les betteraves et ciselez l'aneth.
- Dans un robot mixeur, mixez les pommes de terre avec les betteraves, 50 ou 100 g de crème, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. La texture doit être fine et homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin et remettez dans une poêle sur feu très doux pour réchauffer la mousseline légèrement, vous ajouterez 2 cuillères à soupe d'aneth juste avant de servir.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, faites dorer les Daurades 2 minutes côté peau et 30 secondes côté chair.
- Dans vos assiettes, disposez un lit de mousseline et posez délicatement un filet de poisson en ajoutant une touche de crème restante, un peu d'aneth, et servez avec le citron.
- Régalez-vous bien !

### 2. Le mot du Chef

- Cette mousseline de betteraves est bonne aussi bien chaude que froide. S'il vous en reste, servez-la le lendemain dans de mini-verrines à l'apéritif avec un émietté de fromage de chèvre ou quelques tranches de poisson fumé ou de magret fumé.

