



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

COLRAVES FARCIES À LA POMME DE TERRE AVEC UNE SAUCE À LA BETTERAVE ROUGE



Facile

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 colraves
- **Farce** : 400g de pommes de terre, 100g de gruyère râpé, 2 jaunes d'œufs, 3 gousses d'ail (cuites dans la peau et écrasées), 1 brin de thym haché, sel/poivre et 1 jaune d'œuf (pour badigeonner)
- **Sauce** : beurre, 50g d'échalotes pelées finement hachées, 50g de betteraves rouges crues, 50cl de vin rouge corsé, 50cl de porto rouge, 30 à 50g de beurre froid, sel/poivre et thym

PRÉPARATION

- **Préparation des colraves**
 - Laver, peler et couper les colraves en 2 (sens de la largeur)
 - Les cuire jusqu'à ce qu'elles ramollissent puis les évider (conserver la chair)

- **Préparation de la farce** (*préchauffer le four à 180°C*)
 - Laver et cuire les pommes de terre à la vapeur
 - Passer les pommes de terre une fois évaporées dans un moulin à légumes puis ajouter les ingrédients de la farce restants. (Assaisonner selon vos goûts)
 - Utiliser une poche à douille et farcir les colraves
 - Prendre un jaune d'œuf et badigeonner les colraves
 - Enfourner pendant 10-15 min
- **Préparation de la sauce**
 - Cuire à l'étuvée les échalotes avec du beurre
 - Ajouter la chair des colraves, les betteraves rouges, le vin ainsi que le porto
 - Laisser réduire puis mixer jusqu'à obtenir une purée
 - Réchauffer la sauce et incorporer petit à petit le beurre froid en mélangeant à l'aide d'un fouet puis assaisonner

Il ne vous reste plus qu'à placer les colraves dans 4 assiettes, verser la sauce à la betterave et à déguster.

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org
N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !
Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur
contact@lebiaujardin.org