



Ravioles de betterave, mousse de chèvre aux pignons de pin et éclats de pamplemousse rose de Floride
Une recette de Johanna Le Pape, Chef pâtissière bien-être et Championne du Monde des Arts Sucrés

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les ravioles de betterave

- 100 g de betteraves
- Suprêmes de pamplemousse de Floride
- Quelques pousses de betterave

Pour la mousse de chèvre

- Zestes de pamplemousse de Floride
- 150 g de crottins de chèvre
- 150 g de crème (35%)
- 15g de pignons de pin grillés
- 5 feuilles de menthe
- 2 tours de moulin à poivre
- 1 pincée de sel

Pour la vinaigrette au pamplemousse de Floride

- 15 g de jus de pamplemousse de Floride
- 50 g d'huile d'olive

- 20 g de vinaigre de Xerès
- 2 tours de moulin à poivre
- 1 pincée de sel

Ravioles de betteraves

1. Réaliser de fines lamelles de betterave et les découper à l'aide d'un emporte-pièce rond.

Mousse de chèvre

1. Mixer le crottin de chèvre avec les zestes de pamplemousse de Floride et la menthe.
2. Monter la crème (35%) et l'ajouter au chèvre.
3. Saler, poivrer et déposer sur une lamelle de raviole.
4. Parsemer de pignons de pin grillés.
5. Ajouter une autre lamelle de betterave par-dessus pour fermer la raviole.

Vinaigrette au pamplemousse de Floride

1. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.
2. Disposer les ravioles dans une assiette.
3. Accompagner-les de pousses de betterave et de suprêmes de pamplemousse de Floride.
4. Puis assaisonner le tout.