



Causa de betterave avec tartare de truite avec aneth et réduction de fruits de la passion



Ingrédients

Pour la causa

- 4 grandes pommes de terre à chair jaune
- 2 c. de pâte de piment jaune péruvien (aji amarillo)
- 2 citrons pressés (jus)
- 1 ½ d'huile d'olive
- 4 betteraves bouillies, passées au mélangeur pour les réduire en purée
- Sel et poivre au goût

Ingrédients pour le tartare de truite avec aneth :

- 200 gr. de truite
- 2 c. à soupe d'avocat coupé en morceaux
- 1 c. d'aneth frais.
- 1 c. à soupe d'oignon blanc haché
- Mayonnaise au goût.
- 1 c. à soupe de câpres hachées
- Jus de citron au goût.
- Sel et poivre.

Pour la réduction des fruits de la passion :

- 2 unités de fruits de la passion ou (250 gr de fruit de la passion congelé)
- 4 à 6 c. à soupe de sucre.



Préparation

Causa de betterave

1. Faire bouillir les pommes de terre, pelez et passer deux fois à travers la presse patates (pendant qu'elles sont chaudes).
2. Ajouter trois c. à soupe de purée de betterave et tous les autres ingrédients.
3. Le mélange ne doit pas être ni trop piquant ni trop acide. Les saveurs doivent de se fusionner et former une masse de patate homogène et rosée.

Pâte de piment jaune (aji amarillo)

Pour préparer la pâte de piment jaune (aji amarillo), utiliser le mélangeur, ajouter le piment en entier, ajouter de l'huile et un peu de sel jusqu'à former une pâte. On peut aussi trouver le piment déjà congelé.

Tartare de truite avec aneth

Hacher la truite fraîche en petits cubes et ajouter l'aneth, avocat haché, l'oignon haché, câpres hachées, le jus de citron et mélanger avec de la mayonnaise, sel et poivre au goût.

Réduction des fruits de la passion

Prenez le jus de fruits de la passion et le mettre dans une casserole avec le sucre. Porter à ébullition jusqu'à réduction et voir s'assurer qu'elle prend de l'épaisseur.



Garnison et présentation suggérée

Avocat, Œufs de caille, mayonnaise de betterave, réduction des fruits de la passion.

Placer dans une moule circulaire une première base de « causa » de betterave, placer au-dessus le tartare de truite et à la fin (par-dessus) une dernière base de causa de betterave.

Garnir la causa avec les œufs de caille, un peu de germes de luzerne, des olives et placer sur le plat la réduction des fruits de la passion, la mayonnaise de betterave et l'avocat coupés en dés.