

## MOUSSE "OSEU" À LA BETTERAVE, JUS DE FRAISES À LA MENTHE

Chef : Sébastien Gaudard

Pour : 6 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 45 min (repos 4h 30min)



## INGRÉDIENTS

## Le jus de fraises

## à la menthe :

300 g de fraises  
1/2 botte de menthe poivrée  
20 g de sucre en poudre

La salade de fraises betterave  
à la menthe :

125 g de fraises  
50 g de betterave  
1 trait de jus de citron  
1 cuil. à café d'huile d'olive  
10 feuilles de menthe fraîche  
ciselées

## La mousse oseu à la betterave :

180 g de betterave cuite  
(pour obtenir 150 g de purée de  
betterave égouttée)  
10 g de compote de fraises  
1 cuil. à café de jus de citron  
8 cuil. à café rases de lait en poudre  
40 g de crème fleurette  
1 cuil. à café de kirsch  
4 feuilles de gélatine or (200° Blum)  
6 blancs d'œufs frais  
(à température ambiante)  
20 g de sucre en poudre  
1/2 cuil. à café rase de sel fin

## PRÉPARATION

## Préparez le jus de fraise :

- Lavez, puis équeutez les fraises. Placez-les dans un saladier couvert de film alimentaire avec la botte de menthe ciselée et le sucre. Faites chauffer une casserole d'eau et déposez le saladier de fraises dessus. Laissez mijoter 45 min.
- Filtrez les fraises pendant 1 h dans une passoire additionnée d'un papier absorbant pour ne conserver que le sirop.
- Réservez 10 g de compote de fraises pour la recette à la betterave, le reste des fruits accompagnera merveilleusement vos yaourts. Répartissez le jus de fraises à la menthe dans un bac à glaçons ou dans des sacs à glaçons et glissez au congélateur.

## Préparez la mousse :

- Faites tremper la gélatine 20 min dans un grand bol d'eau froide.
- Passez la betterave au mixeur et laissez égoutter dans une passoire additionnée de papier absorbant.
- Placez à nouveau la purée dans le mixeur, ajoutez la crème fleurette petit à petit pour obtenir une texture lisse.
- Ajoutez le kirsch et le sel. Battez les blancs d'œufs en neige à vitesse moyenne avec un quart du sucre.
- Ajoutez progressivement le reste de sucre, le lait en poudre, la compote de fraises réservée et le jus de citron.
- Rincez, égouttez et faites fondre sans faire bouillir la gélatine au four à micro-ondes à puissance moyenne.
- Mélangez-la à la purée de betterave. Versez un quart de la purée de betterave gélatinée sur les blancs d'œufs dans le bol du mélangeur.
- Battez à vitesse rapide environ 20 sec.
- Ajoutez enfin le reste de la purée en mélangeant délicatement avec une spatule.
- Lavez, puis équeutez les fraises. Coupez-les en petits cubes de 5 mm de côté. Procédez de manière identique pour la betterave.
- Déballer les coussins de mousse betterave rapidement dès la sortie du congélateur.
- Disposez-les sur un plateau et glissez-les au réfrigérateur pour la décongélation pendant 1 h.
- Faites un lit de salade de fraises betterave dans le fond de chaque assiette, ajoutez quelques filaments de menthe ciselée.
- Disposez le coussin de mousse et servez.

## Le conseil de Sébastien Gaudard :

Lorsque j'ai conçu cette recette, ma volonté était de retrouver la texture d'une île flottante, légère et aérienne, associée à la saveur d'un légume ou d'un fruit.