

Recette



# ne de petits pois avec des étoiles de betterave rouge

Petits pois et betterave rouge : une entrée festive pour Noël qui allie couleur, douceur et goût de terre

**35 Min.**

Temps de préparation



**35 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### CRÈME DE PETITS POIS

500 g de petits pois surgelés, décongelés **De saison**

2 cs de beurre

1 Oignon finement haché **De saison**

2 gousses d'ail, coupées grossièrement **De saison**

1 dl de bouillon de légume

1 citron bio, zeste râpé

2 cs de crème fraîche

sel, poivre

### BETTERAVE ROUGE

1 betterave rouge crue, env. 200 g, râpée en lamelles de 2 mm, découper env. 24 étoiles avec l'emporte-pièce **De saison**

1 cs de miel liquide

1 cs de beurre

2 cs de vinaigre balsamique

2 à 3 cs de bouillon de légume

1 anis étoilé, en morceaux

### GARNITURE

50 g de pousses de petits pois (mélange de pousses comme alternative)

2 cs de noisettes, hachées grossièrement, grillées

1 citron bio, zeste râpé

2 cs d'huile de noisette

sel à gros grains

**Voici comment faire**

**1 de 4**

## **PRÉPARATION**

Préchauffer le four à 60 °C. Préchauffer le bol et les assiettes.

---

**2 de 4**

### **CRÈME DE PETITS POIS**

Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter l'oignon et l'ail et laisser revenir pendant env. 2 min. Ajouter les petits pois et faire revenir pendant env. 3 min. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter pendant env. 10 min. Réduire les petits pois finement en purée et incorporer la crème fraîche. Assaisonner et garder au chaud dans le bol préchauffé.

---

**3 de 4**

### **BETTERAVE ROUGE**

Mélanger les étoiles de betterave rouge avec le miel. Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et ajouter les étoiles. Verser le vinaigre et le bouillon dessus, ajouter l'anis étoilé, couvrir et faire cuire pendant env. 3 min. jusqu'à ce que les étoiles soient tout juste tendres.

Répartir la crème de petits pois en triangle sur les assiettes préchauffées et poser les étoiles de manière irrégulière dessus.

---

**4 de 4**

### **GARNITURE**

Garnir avec les pousses et tous les autres ingrédients jusqu'au et y compris le sel. Verser l'huile dessus et servir tiède.

La langue de belle-mère accompagne très bien ce plat.

### **Recommandation**

- Répandre 100 g de feta émiettée dessus.