



## GASTRONOMIE

L'idée du marché

# La betterave

## par Mauro Colagreco

Aurélié Chaigneau

DE SON PAYS natal, l'Argentine, Mauro Colagreco garde un joli accent qui roule. De ses passages dans les cuisines de Bernard Loiseau à Saulieu, Alain Passard à l'Arpège et Alain Ducasse au Plaza Athénée, il a retiré une solide expérience gastronomique. En 2006, il prend la direction du Mirazur à Menton. En quelques mois, il décroche une étoile et est nommé « Révélation de l'année » par le Gault & Millau avant que le guide ne le couronne « Chef de l'année » en 2008.

Mauro est un passionné et un observateur proche de la nature. « Quand un légume pousse naturellement à côté d'un autre, c'est qu'ils sont faits pour être ensemble dans l'assiette. »

Et 80 % des légumes du Mirazur proviennent du potager de Mauro Colagreco, à côté du restaurant. La betterave, le chef une étoile en cultive cinq variétés. « J'aime son côté terreux et sucré à la fois, c'est un produit que l'on peut cuisiner et combiner à l'infini. » Démonstration en deux recettes.

### ■ Foie gras grillé, betteraves et citrons confits

Eplucher 1 kg de betteraves crues et les mettre au four vapeur pendant une heure puis les mixer jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Ajouter un peu de vinaigre balsamique et de sel.

Râper les zestes de 20 citrons avec un économiseur puis les hacher ainsi que la chair.

Cuire l'ensemble, avec une



L. Mouton/Altopress/Andia

poignée de sucre, sur feu doux jusqu'à obtention d'une confiture pas trop liquide (environ 1 h 30).

Dans chaque assiette, dressez 3 petits tas de confiture et posez par-dessus une feuille d'absinthe. Au milieu, déposez une quenelle de betterave puis une tranche de foie gras que vous aurez poêlée au préalable deux minutes de chaque côté (puis mis sur du papier absorbant).

### ■ Mille-feuille de betterave et fromage de chèvre

Lavez 4 betteraves et disposez-les sur la plaque du four. Faites-leur une assise de gros sel humidifié avec de l'eau et recouvrez-les avec le reste de sel (humidifié aussi) pour faire une



DR

croûte bien fermée (environ 2 kg de sel). Enfournez à 180 °C entre 1 h 30 et 2 h.

Détaillez 2 bons fromages de chèvre en rondelles de 1 cm d'épaisseur environ. Réservez.

Une fois que les betteraves sont prêtes, sortez-les du four, cassez leur croûte de sel, retirez-les, épluchez-les et réservez-les au frais.

Au moment de dresser, taillez les betteraves de la même taille que le fromage de chèvre. Ensuite, badigeonnez chaque rondelle de betterave d'huile d'olive et commencez le montage : mettez une tranche de betterave dans le fond de chaque assiette, poivrez et saupoudrez de fleur de sel, ajoutez une rondelle de chèvre par-dessus, puis poivrez et salez à nouveau. Continuez l'opération avec deux autres rondelles de betterave en plus et une autre de chèvre, comme pour un mille-feuille.

Pour une assiette façon restaurant gastronomique, ajoutez à côté quelques feuilles de roquette avec une bonne huile d'olive et du vinaigre balsamique.

*Restaurant Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, Menton (06). Tél. : 04 92 41 86 86. Menus : 33 € (le midi), 55 € et 105 € (midi et soir). A la carte, environ 85 € (hb). Fermé lundi et mardi jusqu'à mi-juillet.*