



# Betteraves caucasiennes

9

## Ingrédients

- 700 g de betteraves rouges cuites
- 200g de petits pois frais
- 600 g de pommes de terre
- 1 gros oignon rouge si possible
- Quelques brins de persil plat

## Sauce mayonnaise :

- 1 jaune d'œuf (attention de bien séparer le blanc du jaune)
- 1 cuillère à café de moutarde
- 12 cl d'huile
- sel et poivre
- 12 cl de crème fraîche

## Matériel

- 1 casserole
- 1 casserole avec une passoire métallique adaptée pour faire un cuit-vapeur
- 2 assiettes plates
- 1 planche à découper
- 2 couteaux d'office
- 1 bol
- 1 saladier ou un plat de service
- 1 balance
- 1 fouet

## Technique

- Cuire les pommes de terre avec la peau dans une casserole avec de l'eau bouillante salée.
- Les refroidir, les éplucher et les couper en 1/2 rondelles.

- Ecosser les pois. Les cuire à la vapeur ils doivent rester verts et croquants.
- Éplucher les betteraves et les couper en rondelles que l'on coupera ensuite en 2.
- Eplucher l'oignon et le hacher finement.
- Mélanger les ingrédients dans le saladier.
- Préparer la mayonnaise : bien mélanger au fouet jaune d'œuf, moutarde, sel et poivre. Ajouter très doucement l'huile en continuant à tourner avec le fouet ; la préparation doit rester lisse.
- Y incorporer la crème fraîche en battant au fouet.
- Ajouter la sauce et mélanger délicatement.
- Vérifier l'assaisonnement.

## Truc du chef

- Ajouter les petits pois au dernier moment et les mélanger délicatement avec l'ensemble pour que leur couleur reste verte.
- Quelques gouttes de citron ou de vinaigre ajoutées à la mayonnaise permettent de la fixer.

## Suggestions

- On peut utiliser des petits pois surgelés.
- Remplacer la mayonnaise par une sauce au fromage blanc ou par la recette de mayonnaise sans œuf (voir recettes de base).