

PAR ANDREA ONGINI

# ESTURGEON DE FRUTIGEN, BETTERAVE ET BEURRE BLANC

## Ingrédients (Pour 4 personnes)

600 g de filets d'esturgeon  
50 g de beurre  
5 g de thym  
Sel, poivre  
Huile

Beurre blanc  
4 dl de vin blanc  
4 dl vinaigre de vin blanc  
80 g d'échalote  
400 g de beurre  
Sel, poivre

Betteraves  
4 mini betteraves Chioggia  
4 mini betteraves rouges  
1 betterave jaune  
1 betterave Chioggia  
1 betterave rouge  
2 dl de vinaigre blanc  
1 dl de vinaigre balsamique  
blanc  
200 g de sucre  
Sel, poivre  
100 g de crème acidulée  
1 branche de thym

Éponge à l'aneth  
90 g d'amandes moulues  
70 g de jaune d'oeuf  
140 g de blanc d'oeuf  
10 g de farine  
5 g de sucre  
100 g d'aneth  
20 g de feuilles fraîches  
d'épinard  
Sel

## Préparation:

Beurre blanc

1. Porter à ébullition le vin, le vinaigre et les échalotes ciselées. Réduire le liquide à un quart. Passer au tamis.

2. Remettre le liquide dans la casserole sur feu doux. Ajouter le beurre en plusieurs fois tout en remuant. Retirer la casserole du feu de temps en temps pour que la sauce ne chauffe pas trop. Assaisonner et garder au chaud.

Betteraves

1. Placer la betterave rouge dans une feuille d'aluminium. Ajouter le vinaigre balsamique blanc, le sel, le poivre et le thym. Sceller le papier et faire cuire au four à 180°C pendant une heure. Laisser refroidir, peler et mélanger 250 g de betterave avec 100 g de crème acidulée.

2. Faire bouillir 2 dl de vinaigre avec 200 g de sucre jusqu'à ce qu'un sirop clair se forme. Laisser refroidir. Placer les 4 mini-betteraves rouges et Chioggia dans deux sachets sous vide séparés. Ajouter le sirop et mettre sous vide. Cuire pendant 2 heures à 80°C.

3. Trancher finement les betteraves jaune et Chioggia, idéalement à l'aide d'une trancheuse. Faire mariner les deux betteraves séparément avec 1 dl de vinaigre, sel et poivre.

Éponge à l'aneth

1. Effeuillez l'aneth et mixer tous les ingrédients ensemble dans un blender.

2. Passer au tamis fin et verser dans un siphon. Ajouter trois cartouches de gaz.

3. Remplir un demi-gobelet en papier et cuire au micro-ondes pendant une minute. Laisser refroidir pendant environ cinq minutes et couvrir de film alimentaire.

Esturgeon

Débiter le poisson en portions de 150 g. Saler et faire revenir à la poêle dans un peu d'huile. Ajouter le beurre et le thym. Poivrer au moment de servir.

