



Trempe à la betterave et au fenouil avec des cerises acides

Recette de Yotan Ottolenghi

Il rassemble des salades géorgiennes et turques. Je le préparerai le matin, si possible, et je le servirai le soir, afin de permettre aux saveurs de se déposer et de devenir plus profondes et plus arrondies.

Vous pouvez le servir chaud, sorti du four, ou à température ambiante, les deux options sont bonnes. J'ajoute une cuillerée de crème aigre ou de yaourt grec, même s'il est tout aussi bon sans aucun produit laitier. Vous pouvez ajouter un piment vert divisé en deux au fur et à mesure de la cuisson, si vous souhaitez apporter une note piquante.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

150 ml huile d'olive
260 g Oignon, finement tranchés
250 g de fenouil (200g), coupé et finement tranché
5 gousses d'ail, émincées dans le sens de la longueur
3 feuilles de laurier
2 c. à c. graines de fenouil
1.100 g betterave crue, pelée et tranchée en demi-lunes de $\frac{3}{4}$ cm d'épaisseur
3 c. à s. mélasse de cerise ou de grenade

150 g cerises aigres séchées, grossièrement hachés
Sel de mer, fin et poivre noir.

SERVIR (FACULTATIF)

crème sure ou yaourt grec
aneth ou persil grossièrement haché
noisette bien grillé et grossièrement haché

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 160 C.

Placez une poêle en fonte ou une poêle à sauter de 26 cm à feu moyen éle. Une fois chaud, ajoutez l'huile avec l'oignon, le fenouil, l'ail, les feuilles de laurier et les graines de fenouil. Cuire, en remuant fréquemment pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé, et retirer le feu.

Incorporer la betterave, la mélasse et les cerises aigres avec 100 ml d'eau, 1 ¼ cuillère à café de sel et une mouture généreuse de poivre noir. Bien mélanger, couvrir hermétiquement et cuire au four pendant 1 ½ heure jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mettez de côté pour refroidir et servez avec la crème sure, l'aneth et les noisettes si vous en utilisez.