



Toasts de duo de betteraves au saumon fumé à la mousse de raifort

Pour 6 pièces
Recette de **Natacha Gajdoczki**

INGRÉDIENTS

- 30 g de raifort
- 2,5 dl de crème entière, très froide
- 1 betterave rouge, crue
- 1 betterave rouge, cuite
- 1 grenade
- 30 g de germes d'alfalfa et de roquette
- 150 g de saumon fumé Labeyrie
- poivre

PRÉPARATION

Râper très finement le raifort dans la crème entière. Mélanger et laisser reposer au frigo pendant une bonne heure. Trancher finement à la mandoline la betterave crue, puis faire

des tranches un peu plus épaisses de betterave cuite. Réserver. Ouvrir la grenade et en sortir les graines. Réserver. Passer le mélange crème raifort au chinois, le mettre dans votre siphon réfrigéré doté d'une cartouche, secouer et tester. Pour le montage, placer une tranche de betterave crue sur une tranche de betterave cuite, ce sera votre toast. Ajouter ensuite une tranche de saumon et la mousse au raifort. Finaliser avec quelques graines de grenade, un peu de germes d'alfalfa et de roquette et, pour les amateurs, du poivre.

Variante: si vous n'avez pas de siphon, monter la crème en chantilly et ajouter le raifort râpé sur la fin.

LABEYRIE

Sublimier le poisson

A Saint-Geours-de-Maremne, au sud-ouest de la France, 500 personnes travaillent au fumage du saumon Labeyrie, d'élevage et sauvage. «Le chêne, le hêtre ou encore le châtaignier subliment le poisson, en lui apportant une saveur plus ou moins boisée», indique la cheffe de produit Marie-Charlotte Petit-Olczyk. En plus du goût, cette marque fondée en 1946 porte une attention particulière au bien-être animal et à l'environnement. Provenant principalement de Norvège, d'Ecosse et d'Irlande, le saumon d'élevage est nourri avec 70% d'ingrédients végétaux et 30% de matières premières marines. Une fois pêché et éviscéré, il est acheminé dans l'usine française afin d'y être transformé.

Le saumon fumé Labeyrie est disponible dans les grands points de vente Coop de Suisse romande.

Une entrée colorée pour Nouvel-An

Pour mettre en valeur le saumon fumé, aliment star du réveillon, la blogueuse culinaire **Natacha Gajdoczki** l'associe à des toasts de betterave. Elle partage sa recette avec les lecteurs de «Coopération».

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTO HEINER H. SCHMITT

PHOTO DR

Amatrice de poisson et grande consommatrice de betterave rouge, c'est tout naturellement que **Natacha Gajdoczki** a choisi d'associer le saumon fumé à ce légume pour le menu de la Saint-Sylvestre, en jouant avec les textures crues et cuites de la racine sucrée. Colorée et élégante, sa savoureuse entrée s'avère en plus facile et rapide à préparer (voir la recette ci-dessus): «J'ai évité de multiplier les ingrédients afin de ne pas dénaturer le saumon, un poisson noble. La grenade apporte une touche exotique et visuelle sympathique.»

Etablie à Lausanne, cette trentenaire diplômée en hautes études commerciales travaille dans le marketing digital.



Natacha Gajdoczki (33 ans)
Blogueuse culinaire

Passionnée de cuisine, elle est l'auteure du blog bilingue français-anglais «Une French girl cuisine», qu'elle a lancé il y a six ans. Originnaire de la région de Montpellier, la jeune femme devenue Suisse se plaît à rassembler les internautes autour de recettes traditionnelles

ainsi que de créations, en privilégiant les produits frais.

Maman d'une fillette de 2 ans, **Natacha** veille à proposer un grand nombre de mets simples, qui ne prennent pas trop de temps: «Je mise aussi sur les plats en sauce, qui mettent longtemps à cuire mais qui sont vite préparés.» Emballée par la cuisine de ses deux grand-mères et par l'art de vivre de ses parents, elle en a pris de la graine! Dès que l'occasion se présente, elle accueille des amis chez elle autour d'un bon repas. Ce sera le cas ce soir pour passer le cap! ●

Le blog de **Natacha Gajdoczki**: www.frenchgirlcuisine.com