



BETTERAVES YAOURT FUMÉ

Ingrédients:

1 kilo de betteraves (de préférence un mélange)
1 chaux
1/2 c. à thé de gingembre
gousse d'ail
1/2 piment
10 gr de coriandre fraîche
90 gr de yogourt grec entier
YAKINIKU Poivre de Szechuan
Japonais
YAKINIKU Sel fumé Japonais

Besoins:

pro set
woodchipper
BBQ Flavour bois de fumage abricot

Allumez une petite quantité de charbon de bois et chauffez le YAKINIKU® à une température de 90 °C. Une fois la température atteinte, placez le set pro dans le Kamado. Ensuite, placez le déflecteur en demi-lune en dessous et placez la grille de grill au niveau le plus élevé de multilevel lift. Ajoutez du bois de fumage à l'aide du woodchipper, ajoutez également un peu Fire herbs et faites fumer le yaourt pendant 10 à 20 minutes dans un bol ou une poêle. Retirez ensuite le yaourt et laissez-le refroidir sur une assiette à température ambiante.

Retirez les grilles de votre Kamado et ajoutez quelques charbons supplémentaires. Chauffez votre YAKINIKU® à 250 °C. Placez les betteraves (mais gardez-en 2) directement entre les braises et faites-les rôtir pendant environ 1 heure à 1 heure et demie, à la manière des hommes des cavernes. Laissez ensuite les betteraves refroidir un peu. Pendant ce temps, hachez finement la coriandre et râpez le gingembre, l'ail et le citron vert. Veillez à ne râper que la couche verte extérieure du citron vert. Puis hachez finement le piment. Écrasez-les avec un mortier ou hachez-les avec un cou-

EldurApi Fire herbs
planche à découper en bois
bol
bol en fonte
mortier ou couteau tranchant

Kamado set up:
chaleur indirecte

teau tranchant pour obtenir une salsa et placez-les dans un bol.
Ajoutez un peu de jus de citron vert, d'huile d'olive, de poivre de Szechuan Japonais et de sel fumé Japonais et mélangez bien.

Maintenant, épluchez les betteraves grillées, en enlevant toutes les cendres et la peau brûlée. Ensuite, coupez les betteraves grillées en quatre. Couper les betteraves crues en fines tranches et assaisonner le yaourt refroidi avec du poivre de Szechuan Japonais et du sel fumé Japonais. Enfin, répartissez le yaourt fumé dans l'assiette, déposez quelques morceaux de betteraves cuites et crues sur le yaourt et terminez par la salsa.