

Caroline Gygi

ROSÉE MARINE

Mousse neutre Dawa • crevettes citronnées •
betterave • herbes fraîches



DAWALICIOUS 2026

ROSÉE MARINE

Mousse neutre Dawa • crevettes citronnées • betterave • herbes fraîches

Une création fraîche et colorée où la douceur aérienne de la mousse neutre Dawa rencontre la fraîcheur du citron vert, la délicatesse des crevettes et les notes acidulées de la betterave et de la grenade. Un jeu de textures et de couleurs inspiré de la rencontre entre la mer et le jardin.



Mousse neutre citron vert – aneth :

- 35 g de préparation Dawa Mousse neutre
- 125 ml de lait entier
- Zeste de 1 citron vert
- 1 c. à c. de jus de citron vert
- 1 c. à s. d'aneth
- Sel
- Poivre citronné

Crevettes marinées :

- 12 crevettes décortiquées
- 1 citron vert
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre citronné

Betterave

- 1 betterave cuite
- 1 c. à c. vinaigre de framboise
- 1/4 feuille de gélatine
- Sel

Décor

- Aneth
- Micro-pousse
- Fleur comestible
- Cube de betterave
- Tuile dentelle

Préparation

Mousse :

Verser le lait froid dans un saladier. Ajouter la préparation Dawa Mousse neutre et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Fouetter 3 à 5 min à vitesse rapide. Incorporer le zeste de citron, les herbes finement hachées et assaisonner. Réserver au frais pendant environ 4 h.

Crevettes :

Mélanger le jus de citron vert, l'huile d'olive et le piment d'Espelette. Ajouter la marinade aux crevettes et laisser mariner. Saisir rapidement à feu vif, puis réserver au frais.

Betterave :

Tailler une partie de la betterave en petits dés réguliers pour le dressage. Mixer le reste avec le vinaigre de framboise. Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie, puis chauffer légèrement afin de la dissoudre. Réserver au frais jusqu'à prise.

Tuile dentelle :

Mélanger 15 g de farine, 15 g l'huile d'olive, 15 g d'eau et 10 g de jus de betterave jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Assaisonner. Verser une fine couche dans une poêle chaude et laisser cuire jusqu'à ce que la tuile se décolle naturellement. Retirer délicatement et laisser refroidir.

Dressage :

Réaliser une virgule de coulis de betterave sur l'assiette. Pocher harmonieusement des points de mousse citronnée. Disposer les dés de betterave, l'aneth, les micropousses et les fleurs comestibles. Terminer avec la tuile dentelle pour apporter du volume et du croquant.