

Carpaccio de betteraves

Préparation : 15 min

Ingrédients (4 pers.)

3 betteraves crues
1 petite carotte
1 petit radis noir
1 citron
4 c. à soupe d'huile de noix
Sel
Poivre



Préparation

Eplucher et couper les betteraves en très fines tranches à l'aide d'une mandoline. Dans un bol, presser le jus du citron, ajouter l'huile de noix, saler et poivrer.

Dressage

Disposer les tranches de betteraves en rosace. Les arroser avec le mélange huile-jus de citron. Décorer avec de fines rondelles de carotte et de radis noir. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Variante

Remplacer les rondelles de radis et de carotte par de fines lamelles de pomme. Parsemer de noix concassées