

# 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