



CARPACCIO DE BETTERAVES



Temps de préparation
15 minutes



Temps de cuisson
-



Niveau de difficulté
★

Ingédients pour 6 personnes

2 betteraves rouges crues
2 betteraves jaunes crues
2 betteraves chioggia crues
1 pamplemousse rose
50ml d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de graines
de sésame doré
Sel, poivre

Préparation de la recette

Eplucher les betteraves et les couper fines, à la mandoline de préférence.

Presser le pamplemousse.

Déroulement de la recette

Mélanger le jus de pamplemousse, l'huile d'olive et les graines de sésame.

Saler et poivrer.

Dresser vos assiettes avec les rondelles de betteraves.

Les napper avec la moitié de la sauce.

Présenter le reste dans une petite verrine.



Attention, ne mélangez pas les betteraves entre elles afin de ne pas les tacher !



Vous pouvez également ajouter des radis-pastèque (chair de couleur rose pâle à bord vert) ou du radis noir (chair de couleur blanche) !

Accompagnement original et très esthétique pour le barbecue, mais aussi sur un beau plat de crudités !