

Carpaccio de BETTRAVES ROUGES

Ingrédients

2 betteraves
80 g d'emmental français allégé
1 petite botte de radis
120 g de mâche
3 pommes Granny
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
3 c. à soupe huile d'olive
Ciboulette
Persil
Poivre



Préparation

Laver les betteraves puis les peler et couper en fines rondelles.
Nettoyer les radis et la mâche.
Essorer la mâche.
Couper quelques radis en fines rondelles.
Râper l'emmental.
Laver et sécher soigneusement les pommes.
Les couper en quartiers en retirant les cœurs et pépins.
Emincer très finement les quartiers de pommes.

Pour dresser le carpaccio:

Répartir les rondelles des betteraves sur 4 assiettes et ajouter les lamelles de pomme.
Saupoudrer d'emmental râpé, de rondelles de radis et de persil puis entourer de mâche.
Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile et le vinaigre.
Poivrer et ajouter la ciboulette ciselée.
Server le carpaccio de betteraves arrosé de vinaigrette.