CARPACCIO DE BETTERAVE CRUE

Carpaccio

6 personnes | 5 min | 0,7€/ PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 360g de Betteraves crues
- 3 CàS d'Huile d'olive à l'orange **(Réf : 171)**
- 2 cuillères à dessert de Mostardel **(Réf : 200)**
- Sel et Poivre Noir

PRÉPARATION

1. Epelucher puis couper les betteraves cures en carpaccio bien fin avec une mandoline. Compter 60 gr par personne
2. Rajouter une cuillère à soupe d'huile à l'orange par personne et un peu de Mostardel en gouttes. Vous pouvez couper les betteraves à l'avance et agrémenter avec huile et Mostardel au dernier moment
3. Saler, poivfrer à votre goût

Vous pouvez agrementer cette recette avec des carottes rapées (également avec huile à l'orange et Mostardel), avec du radis noir en carpaccio ou bien avec des pommes coupées finement et quelques pignon de pin

Vous composerez si vous le souhaitez de jolies assiettes. Certaines betteraves crues ont de jolies couleurs quand on les coupes et ne sont pas forcément toutes rouges