



Carpaccio de betterave rouge



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 1/2 betteraves

huile d'olive

citron (jus)

sel et poivre

80 grammes de fromage de chèvre (mi-dure, en tranches)

2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)

1 ravier de graines germées (de poireau ou de betterave)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les betteraves et coupez-les en fines tranches avec une mandoline ou un éplucheur. Répartissez les tranches de betteraves dans quatre assiettes. Arrosez d'huile d'olive et de jus de citron. Salez et poivrez.
- 2.** Terminez avec le fromage, les pignons de pin et les germes.