



Carpaccio de betteraves

Ingédients

2 moyennes betteraves fraîches
3 c. à s fromage Boursin aux herbes
150 ml huile d'olives
50 ml Vinaigre de vin rouge
1 c. à s miel
3 c. à s graines de citrouille
1 c. à s huile d'olives
1 c. à s miel Roquette (garniture)
Sel – poivre

Instructions

Cuire les betteraves et peler. À l'aide d'une mandoline ou finement tranchées, trancher les betteraves et déposer à plat dans une assiette, ainsi que les feuilles de roquette.

Vinaigrette:

Mélanger l'huile d'olives, le vinaigre, le miel, le fromage (Défaire avec les doigts en morceaux), sel et poivre.

Mettre sur les tranches de betteraves et la roquette.

Graines de citrouille:

Dans une petite poêle, torrifier les graines de citrouille avec la c. à s. d'huile d'olives et la c. à s. de miel à feu moyen environ 5-6 min.

Déposer sur les betteraves et la roquette une fois refroidi.