

CARPACCIO DE BETTERAVES AUX AGRUMES ET AUX AMANDES

Pour 4 personnes:

*pour le carpaccio : 2 betteraves cuites et épluchées, 1 pamplemousse rose, 2 oranges tropicales (jaune), 1 orange
pour la vinaigrette : 5 c à s d'huile de tournesol, 2 c à s de vinaigre de vin, 100 g d'amandes, sel et poivre*

Cuisson de la betterave, plonger peau et tige comprise dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, 1h plus tard en moyenne frotter sa peau qui se détache facilement, vous pouvez alors la peler.

Trancher à l'aide d'un couteau, des tranches très fines de betteraves comme pour un carpaccio de bœuf, réservez-les. Lavez puis râpez une orange avec la pelure, ainsi vous récupérez le zeste, réservez-le. Épluchez à vif les oranges et récupérez les quartiers, faire de même avec le pamplemousse.

Mettez les amandes dans le bol du mixer, mixez-les, remettez-les dans un récipient à vinaigrette, ajoutez l'huile + sel + poivre + zeste d'orange et mélangez bien, pour dresser les assiettes, prenez vos tranches de betteraves ainsi que vos quartiers d'agrumes, superposer les tranches et mettez de la vinaigrette dessus.

