

Carpaccio de betteraves en deux textures, chèvre frais et noix de Grenoble.

Recette pour 4 personnes

Description

Betteraves rouge cuites en persillade d'échalotes, betteraves chioggia crues en vinaigrette corsée, sous forme de carpaccio garnis de chèvre frais, noix de Grenoble torréfiées et pousses de roquette.

Ingrédients

Pour le carpaccio

- 2 Unité(s) Betteraves rouges
- 2 Unité(s) Betteraves chioggia
- 2 Unité(s) Échalote
- 6 Branche(s) Persil
- 60 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 200 Gr Fromage de chèvre frais
- 1 Poignée(s) Roquette
- 30 Ml Noix de grenoble
- 30 Ml Vinaigre de vin blanc

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Pour la mise en place

Mettre les betteraves dans une casserole, couvrir d'eau froide avec le vinaigre de vin blanc et cuire une heure, jusqu'à ce qu'elles soient tendre. Les refroidir, les peler et les couper en fines tranches. Pelez les betteraves chioggia et les trancher crues finement à la mandoline. Ciselez les échalotes et hachez le persil. Sur une plaque de cuisson faire griller les noix de grenoble 4 minutes au four puis les concasser.

Pour le carpaccio

Mettre les tranche de betterave rouge sur une plaque, les couvrir avec les persil, les échalotes, une belle pincée de sel de mer, 4 tours de moulin à poivre et arrosez avec la moitié de l'huile d'olive. Mettre les tranches de betterave chioggia sur une plaque, arrosez avec le vinaigre de cidre, l'autre moitié de l'huile d'olive, une belle pincée de sel de mer et 4 tours de moulin à poivre.

Pour le dressage

Dans une assiette, alternez des tranches des deux sortes de betterave en formant un cercle, égrainez le fromage sur le dessus, décorez avec quelques feuilles de roquette ainsi que les éclats de noix, finir avec un trait d'huile d'olive.

Bon appétit!