



INGRÉDIENTS

- 1 betterave chioggia
- 1 botte de radis
- 1 citron
- Graines de tournesol
- Coriandre fraîche
- Huile de sésame
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin

CARPACCIO BETTERAVE ET RADIS

Pour 2 personnes
Préparation : 30 min

1. Pressez le citron.
 2. Épluchez et coupez les betteraves en très fines tranches à la mandoline ou avec un couteau long et tranchant. Disposez-les en rosace dans deux assiettes
 3. Lavez les radis, retirez les fanes, les radicelles et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez-les sur les carpaccios de betteraves.
 4. Arrosez d'un filet d'huile de sésame et du jus de citron.
 5. Parsemez les graines de tournesol sur les carpaccios, salez et poivrez
 6. Lavez, séchez et effeuillez la coriandre
 7. Décorez-en les carpaccios
- Servez frais !