Carpaccio de betteraves

Une betterave coupée autrement, et voilà une entrée qui change. Ce carpaccio de betteraves cuites se prépare à la mandoline avec un assaisonnement tout simple, pour 4 personnes. La découpe a vraiment du sens : en tranches très fines, la betterave prend une autre allure et une autre saveur en bouche. C'est léger, très ...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Facile · France

Les ingrédients

400 g	Betterave, cuites
	Ciboulette
	Huile d'olive
	vinaigre de cidre
	Moutarde
	Sel, et poivre
	mélasse de grenade

La marche à suivre

1. Coupez les 400 g de betteraves cuites en très fines tranches avec la mandoline. Prenez votre temps : c'est cette finesse qui change la texture en bouche. Disposez les tranches comme pour un carpaccio de bœuf.
2. Avec le fouet, assemblez l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, la moutarde, le sel et le poivre. Fouettez jusqu'à obtenir une vinaigrette bien homogène : l'huile et le vinaigre doivent faire connaissance. Versez-la sur les betteraves.
3. Ciselez la ciboulette sur la planche à découper avec le couteau de chef. Faites de petits morceaux pour les répartir facilement sur les betteraves. Parsemez le carpaccio : la touche verte vient agrémenter le plat.

> **L'astuce**
> Si vous en avez sous la main, ajoutez éventuellement des oignons frits : ils vont parfaitement avec la betterave.