

CARPACCIO DE BETTERAVE ET VINAIGRETTE DE RAISINS



Ingédients : *(pour 4 personnes)*

1 betterave cuite
0,5 dl de vinaigre de riz
sel, poivre

15 grains de raisins blancs
10 grains de raisins rouges
vinaigre blanc
sel, poivre
huile de noisette
1 c. à soupe de noisettes
torréfiées concassées

Mise en place :

Peler et couper la betterave en fines tranches. En compter 5-6 par personnes. Chauffer le vinaigre de riz avec 0,5 dl d'eau, du sel et du poivre. Verser sur les tranches de betteraves et laisser mariner au frais.

Couper les raisins en 4 et enlever les pépins. Les assaisonner avec un peu de vinaigre blanc, sel, poivre et 1 c. à soupe d'huile de noisettes.

Finitions :

Egoutter les tranches de betteraves, les disposer sur une assiette, répartir la vinaigrette avec les raisins et parsemer de noisettes concassées.