



INGRÉDIENTS

Entrée

- 1 racine rouge cuite
- 250 g de chèvre frais
- 1 pomme
- 1 pêche
- 1 citron
- 50 g de noisettes

SALADE DE RACINE ROUGE

avec Olivia Lottin

PRÉPARATION

Découpe

- 01.** Passer la racine rouge à la mandoline pour en faire un carpaccio.
- 02.** Couper la pomme et la passer également à la mandoline.
- 03.** Avec un couteau couper finement la pêche en carpaccio.
- 04.** Zester le citron.

Noisettes

- 05.** Dans une poêle bien chaude sans matière grasse torrifier les noisettes.
- 06.** Les sortir de la poêle et avec un couteau les hacher.

DRESSAGE

- 01.** Placer un emporte-pièce au coeur de l'assiette et y déposer du chèvre frais dans le fond.
- 02.** Saupoudrer de quelques noisettes torrifiées et ajouter quelques pétales de racines rouge, puis quelques morceaux de pêche.
- 03.** Déposez à nouveau du chèvre et quelques pétales de racine rouge.
- 04.** Déposez des morceaux de pommes





- 05.** A nouveau quelques morceaux de pêche.
- 06.** Les zestes de citron sur le chèvre.
- 07.** Enlever l'emporte pièce.
- 08.** Et quelques noisettes autour de l'assiette pour la décoration.

