



INGRÉDIENTS

- 3 betteraves cuites
- 150 g de fromage frais
- 1 pomme Granny Smith
- 40 g de noix de pécan
- Fleurs comestibles
- Crème de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Poivre

CARPACCIO DE BETTERAVE

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

- 01.** Tailler les betteraves en fines tranches régulières à l'aide d'un économe.
- 02.** Laver la pomme et la détailler en petits cubes.
- 03.** Concasser les noix de pécan.
- 04.** Mettre le fromage frais dans une poche à douille.

DRESSAGE

- 01.** Mettre un emporte-pièce rond au centre de l'assiette.
- 02.** Déposer 3 points de fromage frais.
- 03.** Dresser dessus les lamelles de betterave.
- 04.** Déposer de nouveau 3 points de fromage puis la pomme et ensuite les noix de pécan.
- 05.** Ajouter quelques fleurs comestibles en décoration.
- 06.** Enlever l'emporte-pièce.
- 07.** Faire quelques points de crème de vinaigre autour puis assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de poivre.

