

Carpaccio de betteraves en salade



Ingrédients :

- 4 betteraves moyennes
- 3 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de ciboulette fraîche, ciselée
- Quelques feuilles de roquette
- Jus de citron fraîchement pressé
- 3 oz de copeaux de parmesan
- Sel & poivre du moulin

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Envelopper les betteraves de papier d'aluminium et les cuire au four de 40-45 minutes ou jusqu'à tendreté. Les retirer du papier d'aluminium et les laisser légèrement refroidir avec de les peler.
3. Trancher finement les betteraves et les répartir dans 4 assiettes. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de balsamique. Parsemer de ciboulette et assaisonner au goût.
4. Mélanger la roquette avec un peu de jus de citron et d'huile d'olive. Saler & poivrer. Bien mélanger et répartir sur les betteraves. Garnir de copeaux de parmesan. Servir.

Source : Les saisons de Claudines : Cuisine coups de cœur