

# Les recettes du

## LE POTAGER Coudoux

### CARPACCIO DE BETTERAVE CRUE AUX NOISETTES :

#### INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1 Betterave crue
- 6 croutons Rogers
- 1 Cuil. à moka de graines de sésame
- 4 Brins de ciboulette
- 2 Branches de coriandre ou persil
- 2 Branches de coriandre ou persil
- 1 poignée de noisettes
- 1 cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- sel et poivre
- 1 Mozzarella di Bufala Campana

#### PRÉPARATION :

**1/** Pelez votre betterave puis coupez-la en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

**2/** Cassez vos petits toasts Rogers en morceaux.

**3/** Effeuillez et ciselez les 2 brins de ciboulette et de persil ou coriandre.

**4/** Casser les noisettes pour obtenir des petits morceaux.

**5/** Répartissez harmonieusement vos tranches de carpaccio de betterave sur un plat. Agrémentez-les de croutons, de cerfeuil, de gaines de sésame et de ciboulette.

**6/** Arrosez l'ensemble d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Salez, poivrez et décorez de 2 brins de ciboulette.



#### Note

A servir frais en entrée, un soir d'été.

**7/** Ajoutez au centre la boule de Bufala. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'huile d'olive sur la boule et décorez de 2 brins de ciboulette.



Primeur *Épicerie fine*

