

Carpaccio de Betteraves Fumées au Vinaigre Balsamique

🍴 10 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Ingrédients

- 20 mini betteraves rouges
- 3 betteraves rouges
- 3 betteraves jaunes
- 0,5 dl de vinaigre balsamique Hellmann's
- 3 betteraves Chioggia
- 2 endives
- 2 branches de radicchio

Préparation

- Cuissez les betteraves rouges et jaunes séparément dans de l'eau légèrement salée.
- Nettoyez les mini betteraves et faites les fumer environ 10 minutes dans un fumoir.
- Coupez-les en fines tranches et déposez-les sur un plateau.
- Versez-y le vinaigre, recouvrez le tout d'un film plastique et aspirez ce qu'il reste d'air
- Épluchez les betteraves Chioggia, puis découpez-les en très fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Conservez les tranches dans de l'eau glacée.
- Nettoyez les endives et le radicchio.
- Ajoutez un peu de vinaigre des mini betteraves sur les endives et le radicchio, puis répartissez-les sur les assiettes.
- Ajoutez les tranches de betterave fumée et les tranches croquantes de betterave Chioggia par-dessus.
- Versez le reste de vinaigre sur le carpaccio. Saupoudrez de poivre noir.