

Carpaccio de betteraves avec sa mayonnaise aux câpres

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - LÉGUMES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 à 8 petites betteraves, couleur au choix
- 3/4 tasse de mayonnaise
- 1 c. à table de basilic frais
- 1 petite gousse d'ail hachée
- 1 échalote française
- 2 c. à table de câpres
- Poivre et sel

Garniture au choix :

- Câpres
- Feta ou fromage de chèvre
- Pousses ou roquette

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Éplucher les betteraves et les trancher en minces tranches (j'ai utilisé une mandoline). Les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes. Pas trop longtemps, on veut qu'elles soient encore légèrement croquantes. Vous pouvez aussi utiliser un raccourci en achetant des betteraves déjà cuites. Elles seront toutefois moins croquantes mais ce sera tout aussi bon.

2. À l'aide d'un pied mélangeur ou d'un robot, réduire en purée lisse la mayonnaise, le basilic, l'ail, l'échalote et les câpres.
3. Poivrer et saler légèrement.
4. Servir les tranches de betteraves avec un peu de mayonnaise (ou beaucoup, au goût).
5. Décorer de pousses et de câpres.