

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Carpaccio de betteraves



Ingrédients :

- 6 à 8 petites betteraves
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de jus de citron
- ½ tasse d'huile de pépins de raisin ou de canola
- 1 c. à soupe de basilic frais
- 1 petite gousse d'ail hachée
- 1 échalote française
- 2 c. à soupe de boutons de marguerite ou de câpres

Marche à suivre :

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 croquantes.
2. Mettre les jaunes dans un cul de poule avec la moutarde et verser doucement l'huile pour faire une mayonnaise, ajouter le jus de citron et assaisonner.
3. Verser le tout dans un petit robot culinaire et ajouter le basilic, l'ail, l'échalote et les boutons de marguerite, puis réduire le tout en purée lisse.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2011/08/comfort-bettes-ou-carpaccio-de.html>