



Entrées froides aux légumes

Carpaccio de betterave, chasselas et vieux comté



1h05 **20 min** **45 min** **0** **346**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio

200 g **Betterave rouge crue**
50 g **Comté**
0.5 botte(s) **Cerfeuil**
80 g **Raisin noir**
30 g **Noix (cerneau)**
1 **Vinaigre de vin blanc**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson de la betterave

- 1 Déposer la betterave dans une casserole et verser de l'eau froide par dessus.
- 2 Faire chauffer sur feu moyen et laisser cuire pendant 45 minutes.
- 3 Sur une planche à découper, couper les cerneaux de noix en deux dans la longueur. Réserver dans un bol.
- 4 Couper une grappe de chasselas et couper chaque grains en deux. Réserver dans un bol.
- 5 A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de comté. Réserver sur une assiette.
- 6 Vérifier la cuisson de la betterave, la peau doit se décoller facilement.
- 7 La placer dans un saladier d'eau glacée pour la refroidir et stopper la cuisson.
- 8 Eplucher la betterave au dessus du saladier.
- 9 L'éponger avec du papier absorbant.
- 10 A l'aide d'une mandoline, tailler la betterave en tranches très fines d'environ 1 ou 2 millimètres. Réserver dans un

bol.

Étape 2

Dressage

- 1** Disposer les tranches de betterave en rosace dans une assiette.
- 2** Ajouter des grains de raisins, des cerneaux de noix et des copeaux de comté.
- 3** Déposer des bouquets de cerfeuil, assaisonner de fleur de sel, de touches de vinaigre blanc, d'huile d'olive et de poivre.