

Carpaccio de Betterave au Roquefort

Préparation: 15 min

Ingrédient pour 2 pers:

- 2 betteraves
- feuilles de cresson
- 30 g de roquefort
- 15 g de noisettes

Pour la vinaigrette:

- 4 c à soupe d'huile de pépins de raisin ou colza
- 4 c à soupe d'huile de noisette
- 2 c à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c à soupe de moutarde douce
- sel, poivre

Préparation:

1- Poêlez les noisettes 5 min à sec

2- Préparez votre vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients puis badigeonnez-en 2 assiettes au pinceau.

3- Mixez les noisettes finement et incorporez-les au restant de vinaigrette.

4- Pelez les betteraves si besoin et coupez-les en fines rondelles. Disposez-les en rosace sur vos assiettes et nappez de vinaigrette. Parsemez de roquefort émietté et de feuilles de cresson.

Bon appétit !!!!