

Carpaccio de betterave au fromage de chèvre

4 personnes

Ingrédients

2 betteraves cuites
1 fromage de chèvre frais (80-100g)
2cs vinaigre balsamique
2cs huile d'olive ou noix
sel, poivre

Préparation

- Laver les betteraves et les peler, puis les couper en tranches aussi fines que possible
- Disposer les tranches de légumes en rosace sur un grand plat
- Arroser le carpaccio avec le vinaigre et l'huile, saler, poivrer
- Emietter ou couper en petits morceaux le fromage et le répartir sur les légumes
- Servir en entrée ou en plat accompagné de pain