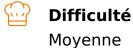




## Carpaccio de betterave rouge

Temps de préparation < 30 min





## **Ingrédients**

2 1/2 betteraves
huile d'olive
citron (jus)
sel et poivre
80 grammes de fromage de chèvre (mi-dure, en tranches)
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)
1 ravier de graines germées (de poireau ou de betterave)

## Méthode de préparation

- **1.** Épluchez les betteraves et coupez-les en fines tranches avec une mandoline ou un éplucheur. Répartissez les tranches de betteraves dans quatre assiettes. Arrosez d'huile d'olive et de jus de citron. Salez et poivrez.
- **2.** Terminez avec le fromage, les pignons de pin et les germes.