

Carpaccio de betterave à l’orange et à l’aneth

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 4 grosses betteraves cuites
- 6 oranges à dessert
- 3 endives blanches ou carmines
- 1 botte d’aneth
- 6 cuil. à s. d’huile d’olive
- 6 cuil. à s. de vinaigre balsamique
- Sel, poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Émincez très finement les betteraves ou coupez-les avec à l’aide d’une mandoline. Pelez à vif les oranges (ôtez la peau), puis prélevez les suprêmes en incisant de part et d’autre de chaque membrane.

Etape 2

Lavez les endives et éliminiez les pieds. Prélevez les feuilles. Hachez l’aneth et gardez quelques feuilles pour la décoration.

Etape 3

Sur les assiettes de service, disposez les tranches de betterave et les suprêmes d’orange. Ajoutez des feuilles d’endive pour donner du croquant et du volume. Arrosez d’un filet d’huile d’olive et de vinaigre balsamique. Salez et poivrez, puis parsemez d’aneth. Servez frais avec du pain toasté.