



Marque
Savoie

Carpaccio de betteraves aux Pommes de Savoie



15min

6 pers.

- 3 pommes
Gala de Savoie
- 3 betteraves cuites
- 75 g de cerneaux de noix
- 1 citron • Huile de noix
- Poivre du moulin

- 1 Presse le jus du citron. Epluchez et coupez les betteraves en très fines tranches. Disposez-les en rosace dans six assiettes. Lavez et séchez soigneusement les pommes.
- 2 Coupez-les en quartiers et retirez les cœurs et les pépins. Emincez très finement les quartiers de pommes en lamelles. Arrosez-les de jus de citron.
- 3 Donnez deux tours de poivre. Ajoutez les lamelles de pommes au centre du carpaccio de betteraves. Arrosez d'un filet d'huile de noix.
- 4 Concassez les cerneaux de noix, parsemez-en les carpaccios et servez aussitôt.